Оссоп. 1155-1

<366135448400015

Bayer. Staatsbibliothek

Neues lehrreiches und vollständiges

Magazin,

vor junges Frauenzimmer

die ganze

Koch=Kunst,

und

Zuckerbeckerei,

samt allem, was damit verknüpft ist,

vollkommen zu lernen.

Nach Art derer

Magazins

der

Madame le Prince de Beaumont,

in Fragen und Antworten eingekleidet,

und mit

alphabetischem Register zum bequemen Aufschlagen derer darinnen enthaltnen mehr

als 4500 Speisen

auch einem

Trenchir=Buch mit Figuren

versehen.

Erster Theil.

Dritte Auflage.

Carlsruhe,
Gedruckt mit Macklots Schriften.
1791.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

Bayerische
Staatsbibliothek
MÜNCHEN

Vorrede

an das

schöne Geschlecht.

Ob es gleich heutiges Tags an Kochbüchern nicht mangelt, mithin deßwegen der Einfall, ein Neues abzufassen, als etwas Ueberflüßiges scheinen mag, so werden Sie doch, Meine Freundinnen, von selbst eingestehen müssen, das eines theils die Arten, die Speisen zuzurichten, sich, wie die Kleider-Moden, von Zeit zu Zeit verändern und verbessern, auch die Kunst zu kochen und die Speisen kräftig und wohlschmeckend zuzubereiten, täglich neuen Zuwachs bekomt; ander theils, daß die mehresten Kochbücher mit vielem unnützem Zeug und einem unsäglichen Mischmasch von guten und schlech-

ten Speisen angefüllt sind, daß einem wohl bange werden möchte, das gute und bewährte von dem schlechten zu unterscheiden, also wohl nöthig wäre, eine vollkommene Musterung hierinnen zu treffen und das Beste auszusuchen.

Es wird also wohl bey Ihnen, obangeführter Umstände wegen, allemal der Wunsch übrig bleiben, ein solches Kochbuch zu besitzen, worauf man sich sicher verlassen könne, und in welchem die schmackhafteste Speisen ausgesucht, und deren Zubereitung nach der feinsten Mode und dem besten Geschmack aufrichtig und deutlich abgehandelt werden.

Diese Absichten nun, wünsche und hoffe ich, nach einer vieljährigen Erfahrung erreicht, und vorzüglich dasjenige, was gut ist, und womit eine jede verständige Köchinn wohl auskommen kann, gewählt zu haben; glaube auch, mich so deutlich ausgedruckt zu haben, daß es gar nicht fehlen wird, wann man nur der vorgeschriebenen Ordnung folgen will.

Was sonst in vielen dergleichen Büchern vergeblich gesucht worden, ist allhier in der schönsten Ordnung und nach der neusten Art eingerichtet zu finden, so daß mit allem Fug und Recht behauptet werden kann, es seye

noch

noch niemals kein so nützliches und vollstän-diges Werk, als dieses, ans Licht getretten.

Denn hat ein Frauenzimmer Lust und Begierde die Kochkunst gründlich zu ler-nen, so wird sie alles, was nach dem be-sten Geschmack kann zugerichtet werden, hierinnen so deutlich beschrieben antreffen, daß so gar die Einfältigsten sich werden da-rein zu finden wissen.

Vornehme Leute, welche mehrentheils sich auf ihren Landgütern aufhalten, da sie nicht allezeit Gelegenheit haben, verständige und geübte Köche und Köchinnen zu halten, wer-den, sich dieses Werks mit grossem Nutzen und Vortheil bedienen können, wenn sie al-lerhand Flügelwerk, Wildpret, Fleisch und Fische bald auf diese, bald auf eine andere Art zuzurichten Belieben tragen.

Ja, es finden auch andere geringere Per-sonen sowohl in der Stadt als auf dem Lan-de viel Nützliches und Anständiges hierinnen, zumahlen, wenn sie gerne Pasteten und Torten auf unterschiedliche Art zu ma-chen begierig sind, indem sie auch in diesem Werk einen solchen vollkommnen Unterricht, als sie nur wünschen mögen, erhalten werden.

Hat man Lust zur Zuckerbäckerey, so ist in demselben alles dasjenige, was beym Zu-

cker-

ckerwerk, Einmachung der Früchte, Conserven, Marmeladen und andern dergleichen Dingen zu wissen nothwendig ist, auf eine recht faßliche Weise gründlich und ausführlich beschrieben.

Will man ferner wissen, wie die Victualien vortheilhaft anzuschaffen und aufzubehalten sind, so wird diese Kunst auch gewiesen und angemerkt.

Trägt man endlich auch ein grosses Verlangen, die Speisen geschickt und artig zu verschneiden, vorzulegen und auf den Tisch zu geben, so ist dieses alles gegenwärtigem Buch mit einverleibet und zu dem Ende mit denen deutlichsten eigens dazu geschnittnen Figuren versehen und bey solchen auch einige, so die Besetzung ganzer grosser Hochzeits- und andrer Tafeln auf verschiedne Art deutlichst darstellen.

Gebrauchen Sie also, wertheste Leserinnen, solches Werk zum glücklichsten Unterricht und merklichen Nutzen und leben wohl! welches aus aufrichtigem Herzen wünscht,

Die Verfasserinn.

Innbegriff des ganzen Werks

Erster Theil.

Erster Abschitt.

Von der Beschaffenheit einer guten Köchinn.

Zweyter Abschnitt.

Von der Küche und dem dazu gehörigen Geräthe.

Dritter Abschnitt.

Von der Speisekammer und Speisegewölbe.

Vierter Abschnitt.

Von den Oefen.

Fünfter Abschnitt.

Vom Feuer, Wasser, und andern zum Kochen absonderlich nöthigen Dingen.

Sechster Abschnitt.

Von Zurichtung der Speisen insgemein.

Siebenter Abschnitt.

Vom Anrichten und Auftragen der Speisen.

Achter Abschnitt.

Von ordentlicher Einrichtung der Tafeln und Tische.

Neunter Abschnitt.

Von der neuesten Art des Trenschirens und Vorlegung der Speisen.

Zehender Abschnitt.

Von unterschiedlichen Suppen und Potagen.

Eilfter Abschnitt.

Von Zubereitung der Fische.

Zwölfter Abschnitt.

Von allerley gesottenen Speisen, als Fleisch, Wildpret und Geflügel.

Dreyzehender Abschnitt.

Von verschiedenen gebratenen Speisen.

Vierzehender Abschnitt.
Von Zurichtung der Gartengewächse und Früchte.
Fünfzehnter Abschnitt.
Von allerhand Eyerspeisen.
Sechzehnter Abschnitt.
Von verschiedenen Müsern, Breyen und Gehäcken, wie auch Milch-Speisen.

Zweyter Theil.

Siebenzehender Abschnitt.
Von mancherley guten Sausen und Brühen.
Achtzehnter Abschnitt.
Von verschiednen guten Pasteten.
Neunzehnter Abschnitt.
Von mancherley guten Torten.
Zwanzigster Abschnitt.
Von allerhand guten Kuchen und anderm feinem Backwerk.
Ein und zwanzigster Abschnitt.
Von einigen guten Saläten, Eßigen, Salsen und Tunken.
Zwey und zwanzigster Abschnitt.
Von mancherley guten Sulzen, Gallerten oder Geleen.
Drey und zwanzigster Abschnitt.
Von verschiednem guten Zuckerwerk, eingemachten Sachen, Säften, Conserven, Marmeladen, u. d. dgl.
Vier und zwanzigster Abschnitt.
Von Auftragung der Speisen, so wohl an Fleisch- als Fast-Tägen.
Fünf und zwanzigster Abschnitt.
Von vortheilhafter Anschaffung und Aufbehaltung allerley Victualien und zwar von Mehl, Brod, Fleisch, Zugemüse, Obst, Butter, Käse, Oel, Zucker und Gewürze.

I. Abschnitt.

Von der Beschaffenheit einer guten Köchinn.

1. Was versteht man eigentlich durch eine gute Köchinn?

Man kan zweyerley dadurch verstehn, nemlich diejenige, so selbst Hand anlegt, und dann die Vorsteherinn der Küche. Dann man sagt auch wohl von einer vornehmen Frau, so ihrem Haußwesen und Küche wohl vorzustehen weis, sie sey eine gute Köchinn; von welcher aber nicht eben erfordert wird, daß sie selbst in der Küche liege, alle Arbeit mit angreife, und den Küchenschurtz vorbinde: sondern das gehört eigentlich für diejenige, welche als eine gemiethete Köchinn ihren Lohn verdienen muß.

2. Was muß man wissen, wenn man die Küche verstehen will?

1) Daß man die Speisen, so in selbigem Lande gebräuchlich, und alles, was darzu gezogen und in der Küche genutzt werden kan, und was davon sowohl

den Winter als den Sommer über dienlich, wohl innen habe, und deren Arten und Eigenschaften genau wisse.

2) Wie man sie mit Vortheil am besten verwahren und zubereiten könne, und

3) Wie man sie in guter Ordnung zu Tische bringen soll.

3. Was kan eine Frau von einer Köchinn billig fordern?

1) Daß sie gesund und frisch, und also ihre Arbeit mit Lust verrichten könne.

2) Daß sie reinlich in Kleidung, damit einem nicht für den Speisen eckelt, wenn man die Köchinn ansiehet.

3) Wird die Reinlichkeit in ihrer Arbeit erfordert; denn die Geschirre so wohl, als die Speisen, müssen für allem reinlich gehalten werden.

4) Muß sie nicht leichtfertig und diebisch seyn: denn diese beyden Fehler bringen einer verständigen Haußfrau zu viel Schaden und Verdruß.

5) Ist einer Köchinn auch die Bedachtsamkeit und Sorgfalt nöthig, damit sie dasjenige, so sie unter Handen hat, nicht verfaulen, verbrennen, oder von Hunden und Katzen wegschleppen, und sonst umkommen und verderben lasse.

II. Abschnitt.

Von der Küche und dem darzu gehörigen Geräthe.

1. Wie muß eine Küche beschaffen seyn?

Von einer wohl gebauten Küche wird vornemlich erfordert, daß sie nicht allzu weit von der Wohn- oder Speisestube entfernt sey, damit nicht im Winter die Speisen, wenn sie so weit getragen werden müssen, kalt auf den Tisch gebracht werden; so gann soll sie weit und hell, rings um mit niedern Behältern umgeben, und einem kleinen Kämmerlein zu Besen, Spülstanden und mehr dergleichen Dingen, versehen seyn, einen grossen und breiten Heerd, weiten und wohl geführten Rauchfang, und zum Aufhängen nnd Räuchern des Fleisches dienliche Eisen, wie auch so wohl um denselben herum einen hölzernen Rechen, die Häfen daran zu hängen, als auch an allen Wänden in der Küche kleine Nähmlein haben, allerley Zinngeräthe darauf zu stellen, oder die Pfannen aufzumachen, nicht weniger hier und da verzinnte Schrauben, die zinnerne und kupferne Becken und Näpfe daran zu hängen.

Was gehört in eine Küche vor Gerähte?

Das Zinnwerk besteht aus Handbecken und darzu gehörigen Aufgüssen, allerley Gattungen von grossen und kleinen, flachen und tiefen Schüsseln, Bratens- Wärm- und andern Tellern, Fisch- und Schwenkkesseln; aus Kannen, Krügen und Flaschen,

unterschiedlicher Art Leuchtern, Schüsselringen, Salzfässern, Pastetentiegeln, Pastetenblechen, Caffee- Thee- und Milchkannen.

Von Meßing hat man in der Küche grosse und kleine Mörsel mit ihren Stämpeln, Leuchter und Putzscheeren, Kessel und Pfannen, Glut- und Wärmpfannen.

Von Kupfer, Wasserhäfen, Schöpfhäfen, inwendig wohl verzinnte Kochhäfen und Stützen, Schwenk- und Kühlkessel, samt dazu gehörigen Schwenkbrettern, Seihern, Sallatbecken, Spülstanden, Stützen, Bratpfannen, Mulden, Kohl- und Glutpfannen, Bettwärmer, Tortenpfannen, grosse und kleine Becken, Gogelhopfenmodel, Schüsseln, u. d. g. welches alles inwendig wohl verzinnt seyn muß.

Das eiserne Küchengeräthe sind die Bratenwender oder Bräter, samt denen darzu gehörigen Handspiessen, Brat- und gemeine Pfannen, Glut- oder Kohlpfannen, Schüsselringe, gemeine und aufgebogene Stürzen zum abbräunen, Röste, tiefe Traufflöffel, löcherichte Schaumlöffel, flache löcherichte Bachlöffel, Fischreifen, Hackmesser, Fleischgabeln, Bratwürst-Zänglein, Fischschäufelein, Schmalzstecher, Spicknadeln, Leichter und Putzscheeren, Feuerzeug, Feuerzangen, Feuerhacken, Pfannenknechte, Dreyfuß, Ofenschaufeln und Ofengabeln.

Von Holzwerk, Kochlöffel, ein Hackbret, Teller, tiefe Schüsseln, allerley Fleisch- und Fischbretter, Mulden, Gewürzbüchsen, Spülstanden, Zuber, Gelten, Ständlein, ein Kehrigfaß, Kehrwisch und Kehrigschaufel, samt einem Ofenrohr.

3. Wie kan man die kupferne Häfen recht sauber und rein machen?

Wenn man sie noch, ehe man Gebrauch davon macht, inwendig und auswendig dick mit Talge und Unschlit beschmiert und auf Kohlen setzt, daß sie recht heis werden. Solches Schmieren muß man ein Paar Stunden inwendig aneinander continuiren, hernach auswaschen, und niemals scheuren, sondern, wenn sie gebraucht sind, nur mit warmen Wasser und einem Küchenlumpen auswaschen. Wenn dieses in Acht genommen wird, kocht sich das Essen weich und wohlgeschmackt darinnen.

4. Wie müssen die messingenen Kessel zum Fischkochen sauber gehalten werden?

Solche sollen mit Essig und Pferdemist einige Stunden gekocht werden, ehe man sie gebraucht, damit sie nicht anlauffen und das Essen darnach schmeckt.

5. Wie muß das Kupfergeschirr gereinigt werden?

Gleiche Beschaffenheit hat es mit dem Kupfer, welches ebenfals, wie das Messinggeschirr, geputzt werden muß.

6. Was hat man ferner bey denen kupfernen Kesseln und Häfen in Acht zu nehmen?

Es ist am besten, wenn die kupfernen Kessel und Häfen verzinnt sind; nur muß man sich in Acht nehmen, daß man solche nicht halb leer an das Feuer

setze, sonst schmelzt das Zinn inwendig hinweg; auch soll man sie mit scheuren verschonen.

7. Wie soll das Eisenwerk geputzt werden?

Dieses kann alles gescheuert und rein gehalten werden, daß es glänzt; die Pfannen aber, darinnen man die Eyerkuchen backt, muß man nicht scheuern, sonst lassen sie die Kuchen nicht abgehen. Die eiserne Pfannen mit langen Stielen müssen für dem Rost verwahrt, und wenn sie gereinigt, mit einer Speckschwarte geschmiert werden.

III. Abschnitt.

Von der Speisekammer und Speisegewölbe.

1. Was heißt eine Speisekammer?

Eine Speisekammer heißt dasjenige Behältnis, woselbst alle zum täglichen Gebrauch gehörige Eß- und Trinkwaaren aufbehalten werden.

2. Wie soll sie beschaffen seyn?

Es soll sich in derselben befinden eine gewisse Anzahl Schubladen mit allerhand Zugemüße, von Linsen, Erbsen, Hirsen, zum Kochen, ganzer Hirsen, und Wicken zu Mästuug der Tauben, Waitzen oder Gersten vor die Hühner, Heidegrüze, Habergrüze, grobe und zarte Gerstengräupgen, Nürnberger Gräupgen,

oder

oder Ulmer Gerste, Grieß, Reiß, schönes und Mittelmehl, allerley dürres und gedörrtes Obst, als: Aepfel, Birn, Castanien, Zwetschgen, Quitten, u. d. g. wie auch mit Salz angefüllet: ingleichen andere Schubkasten zu den Unschlittlichtern. Ferner gehören darein einige zinnerne und höltzerne Büchsen zu dem gestossenen Zucker und gemahlenen Gewürze, als: Ingber, Pfeffer, Nägelein, Cardamomen, Safran, Muscatenblüt; doch von dieser letztern soll nicht viel, Muscatennüsse und Zimmet aber gar nicht in Vorrath gerieben und gestossen werden. Ingleichen hat man auch in denen Speisekammern zinnerne, oder in deren Ermangelung irdene Butterbüchsen so wohl zur frischen Koch- als auch eingesalzenen Butter, wiewohl diese letztere in irdenen Geschirren weit besser aufbehalten wird. So wohl etwas von dieser, als auch Schmaltz und Baumöl soll hier deswegen beybehalten werden, damit man nicht immer nach einem wenigen in das Speisegewölbe laufen darf. Und weil die Speisekammern gemeiniglich mit Regalen versehen, als pflegt man sie mit allerley Gattungen grossen und kleinen, tiefen und flachen Porcellanschaalen, zu mancherley Gebrauch, zu besetzen, und die noch übrige leere Wand mit unterschiedlichen Sorten Körben zu behängen. Auf den Gesimsen steht die Seife in viereckigten Stücken geschnitten aufgestellt, damit sie desto besser trokene; wie auch einige Schachteln voll gedörrter Spitzmorgeln, Champignons, aufgetrockneten Spargel und Artischockenkernen, gedörrte Hagebutten, Kirschen, Brunellen, oder auf dergleichen Art zugerichtete geschälte Zwetschgen, Heidelbeeren, Wachholderbeeren und Lorbeerblätter, Kümmel, Fenchel, Beyfuß, Majoran, Salbey, Roßmarin,

Schalotten, u. d. g. dann und wann zu allerley Brühen und Sosen zu gebrauchen. Die übrigen noch leeren Simse werden mit Zuckerhüten besetzt. Ueber dieses alles gehört noch in eine Speisekammer ein gutes Schnitmesser, das Gewürz und andere harte Materialien damit zu schneiden, eine Gewürzmühle, grosse und kleine Walcher- oder Treibehölzer, Pasteten- und Napiolenrädlein, hölzerne Spritzen mit ihren darzu gehörigen Sternen, wie auch allerley Mödel und Formen zu unterschiedenem Backwerk: vor allen Dingen aber eine gute Waage und richtiges wohl abgezogenes Gewicht.

3. Wie ist das Speisegewölbe von der Speisekammer unterschieden?

Das Speisegewölbe ist von der Speisekammer nur in so fern unterschieden, daß in dasselbe nur der grössere Vorrath von Victualien gebracht wird, auch einige derselben nicht darinnen können gut behalten werden.

4. Was gehört eigentlich in das Speisegewölbe?

In das Speisegewölbe gehört der Buttervorrath, so wohl der frischen als gesalzenen. Eben dieses versteht sich auch von denen so wohl in Salzwasser als Essig eingemachten Cucummern, Capern, Oliven, Kühnschroten oder Genisterspröslein, Spargel, Artischocken, Wegwarten, Stachelbeeren, rothen Rüben, u. d. g. In das Speisegewölbe setzt man noch allerley in Zucker eingemachte Sachen und Säfte, welche in starken und weiten Zuckerläsern oder in steinernen Büchsen aufbehalten, und entweder, nebst denen

ver-

vorbenannten in Eßig eingemachten Früchten in einem besonders darzu verfertigten Schrank, oder gewissen Regale, ordentlich mit angeklebten überschriebenen Zetteln, was in jeder Büchse oder Gefässe enthalten sey, ausgestellt werden. Allerley Fischwaaren, als: marinirte und eingemachte Fische, oder, nachdem es an der Zeit ist, Bricken Neunaugen, Heringe, Picklinge geräucherten Lachs, Plateisen oder Schollen und Halbfische, Stockfische, Laperdan, u. s. f. jedoch muß dieser Fische Geruchs halber vor sich beobachtet werden, daß solche nicht andre Sachen verderben. Oben an der Höhe des Speisegewölbes müssen Haken und Ringe seyn, damit man an selbige hölzerne mit grober Leinwand überzogene Gehäuse, um Käse, Butter, feisches Fleisch, ꝛc. vor den Mäusen, Ratten und anderm Ungeziefer zu verwahren, aufhängen könne oder auch runde weite, um und um mit Haken versehene Fleischringe, das gedörrte und geräucherte Fleisch, Zungen, Schinken, Würste, ꝛc. daran zu hängen. Endlich gehört auch ins Speisegewölbe eine besondere Brodhänge, worauf man das vor die Haußhaltung gebackene Brod zu legen pflegt, und, um dieses so wohl, als vorgedachtes, noch desto besser vor dem genannten Ungeziefer zu erhalten, tüchtige aufgestellte Ratten- und Mäusefallen.

IV. Abschnitt.

Von den Oefen.

1. Was ist eigentlich ein guter u. bequemer Ofen?

In welchem die verbrennliche Materie völlig aufgelöst wird, und alle Hitze schnell durch die ganze Stube, dringt.

2. Haben die gemeine Kachelöfen auch die Kraft?

Nein; denn in der Asche bleiben viel Kohlen zurück, und mit dem Rauch geht viel Hitze hinaus.

3. Wie kan man einen bequemen Ofen zurichten, um auf eine besondere Art einzuheitzen, das man gleich eine warme Stube bekommt, und doch viel Holtz dabey erspart?

Man setze hinten in den Ofen einen erhabenen Rost, mit einem Geländer von eisernen Stangen auf drey Seiten; aber so enge, daß nichts als die Asche durchfallen kan. Den obern Theil des Ofens mache man höher, aber auch enger als den untern, stelle das Holz bey nahe aufgerichtet auf den Rost und lege den angezündeten Kühn gleichfalls aufgerichtet darunter, endlich mache man dem Rauche in der Höhe des Ofens einen Gang, dadurch er entweder zu dem Ofenloche, durch welches man einheitzt oder zu einem besondern Loche in den Schlund der Feuermauer geleitet werden kan. So wird ohne grosse kostbare Veränderung des Ofens man eine warme Stube sogleich bekommen, und eine beträchtliche Menage des Holtzes spüren.

4. Wie soll ein Bratofen beschaffen seyn?

Er soll mit einem eisernen Rohr versehen seyn, und entweder auf- oder auch unten und neben den Heerd gesetzt werden, damit man nicht nur allerley Gebratenes und Gebackenes, sondern auch in dem untern Theil, wo das Feuer ist, alle Arten von Speisen

mit

mit gar wenigem Holtz bequem fertig machen kan. In dem Ofenthürlein muß vermittelst eines kleinen Thürleins ein Luftloch gelassen werden, damit das Feuer desto besser brennen, und doch nicht viel Hitze heraus kan, ingleichen daß dadurch, nach den Umständen, dem Braten die Hitze gegeben, und wieder temperirt werden mag. Zur Seiten läßt sich auch ein Kupferhafen zu grosser Bequemlichkeit anbringen, aus welchem man immer heisses Wasser, wo man dessen nöthig hat, nehmen kan. Auch wird über dem Rohr eine Höhlung gemacht, und oben ein kleines Camin darauf gesetzt, damit sich aller Rauch dadurch verziehe.

V. Abschnitt.

Vom Feuer, Wasser, und andern zum Kochen absonderlich nöthigen Sachen.

1. Welches Holtz dienet zum brennen?

Zu dem Brennholtz dient uns das eichene, weiß- und roth büchene, erlene, birkene, birnbaumene, fichtene, föhrene und Tannenholtz.

2. Welches wird das weiche genennt?

Die drey letztere Arten, nemlich das fichtene, föhrene, und Tannenholtz.

3. Welches das harte?

Die übrige Arten, nemlich das eichen- büchene- erlene, birkene und birnbaumene Holtz.

4. Warum nennt man es das weiche?

Weil es weit eher verbrennt und zu Kohlen gebrannt von schlechter Hitze ist.

5. Und warum das harte?

Weil es das Feuer länger aushält, und gute dauerhafte Kohlen gibt.

6. Was ist vor ein Gebrauch mit diesem Holtz zum Brennen zu machen?

Das erlene und birkene wird auf dem Heerd gebraucht, um allerley Fleisch und Geflügel dabey abzubraten. Die andere Arten des harten Holzes dienen meistens durchgehends die Oefen damit zu heitzen; das weiche Holtz aber beydes zum kochen und einheitzen; doch thut man wohl, wenn man solches mit hartem Holtz zugleich in den Ofen legt, dieweil das harte Holtz ungerne allein brennt, jedoch gute Hitze und lang glimmende Kohlen gibt; das weiche aber, ob es schon bald erlodert, hingegen gerne brennt und sich leichtlich anflammen läßt, da denn durch solche Untermengung dasjenige, was dem einen abgeht mit dem andern ersetzt wird.

7. Weil man nicht alles bey einer Art Feuer zurichten kan, wie soll man es nun nach Nothdurft eines jedweden Dinges zu regieren wissen?

Einige Sachen erfordern ein helles und grosses, andere aber ein gelindes Kohlfeuer: denn ein junger zar-

zarter Fisch muß geschwinde mit einem hellen grossen Feuer sieden; dahingegen ein alter starker Fisch mit wenig Feuer langsam muß gesotten werden. Auch muß ein grosser Braten langsam tractirt werden, und im Anfang nicht stark Feuer haben; die kleinen Dinge aber, als Hühner und dergleichen, erfordern ein helles geschwindes Feuer. Einiges will gar kein Flammenfeuer leiden, als Gebackenes und alles, was man in den Tiegeln und Pfannen machen muß, welches nur Kohlfeuer erfordert. Bey etlichen braucht man doppeltes Kohlfeuer, unten und oben, und würde da wunderlich Zeug heraus kommen, wenn man das Flammenfeuer darzu anwenden wolte, denn man genug zu thun hat, daß es oft bey dem Kohlfeuer nicht verbrennet. So müssen auch die Schmorofen nichts als Kohlen haben. Den Brat- und Pasteten-ofen aber muß man, wie die Backöfen, ehe man etwas hinein setzet, mit Holtz anheitzen, hernach selbiges wieder ausziehen, den Ofen reinigen, und sodann, was man machen will, einbringen, weil die Hitze in gehörigem Grad stehet, welches man erkennen kan, wenn man Stroh oder dürr Holtz hinein hält, und solches sich von sich selbst entzündet und kleine Funken giebt; alsdann macht man ihn rein, und setzt ihn eine Virtelstunde zu, daß die grösseste Hitze verdämpfe. Es wird sonst, was man darinnen machen will, gar schwartz und verbrennet leicht. Wenn nun die grösseste Hitze vergangen, setzt man es hinein, und, so man merkt, daß dieselbe nicht mehr zulänglich, kan man unten noch etwas glühende Kohlen einschütten, und ihm dadurch die rechte Wärme wieder geben.

8. Kan man alles Wasser zum Kochen brauchen?

Nein; denn es ist nicht einerley Art, und das Brunnenwasser, wie angenehm es auch wegen seiner Reinlichkeit, ist dennoch zu vielen Speisen wegen seiner Härte undienlich, und kan nicht gebraucht werden, weil es dieselben hart und unschmackhaft macht, welches geschieht an allen dürren Fischen, als, Stockfisch, Schollen, Rochen, Klipfisch, und was sonsten hieher gehört, ja gar die getrockneten Hechte und andere Flußfische können es nicht vertragen, sondern wollen nicht allein zum Kochen, sondern auch zum einwässern weich Wasser haben. So lassen auch die Erbsen, dürre Fasolen und dergleichen, sich eben so wenig in hartem Wasser zwingen, und was dergleichen Dinge mehr sind, die alle zu nennen hier zu weitläuftig fallen würden.

9. Zu welchen Speisen wird der Wein nüzlich angewendet?

Zu einer guten Suppe, Fleischbrühe, einigen Gallerten, auch zu ein und anderm gekochten Obst ist der Wein zwar nicht zu verwerfen, aber er muß mit Mase gebraucht und geschicklich angebracht werden, daß er nicht statt eines guten Geschmacks einen Eckel verursache.

10. Zu was für Speisen kan das Bier genommen werden.

Das Bier braucht man absonderlich zu Suppen, und einen guten Karpfen damit abzukochen, auch zu Brühen über andere Fische; wie aber das Bier

nur

nur wenigen einen Geschmack gibt, also muß man es dabey lassen, und wissen, daß es zu den übrigen ganz undienlich und schädlich ist. Für allem aber muß man sich hüten, daß man zu warmem Eßig oder Brühen, darinnen etwas davon befindlich, kein Bier zugiesse! denn aller warmer Eßig von demselben gleich bitter wird, und kan man nur ein wenig Wasser beysetzen, die übrige Säure zu benehmen, welches denen Köchinnen in den Bierländern sehr nöthig zu wissen ist, weil der Biereßig daselbst häufig gebraucht wird.

11. Zu was für Speisen bedient man sich der Milch?

Die Milch gibt, wohl meistens ihre eigene Gerichte; doch braucht man sie auch zu Brühen über Fische und Krebse; auch an Weißkraut, Fasolen Stockfische, Krebse, und dergleichen Dinge mehr. An einigen Orten kocht man auch die Schnecken in süsser Milch; welches aber, weilen es ohne allen Nutzen und Vortheil geschieht, ein überflüßiger Fürwitz ist.

VI. Abschnitt.

Von Zurichtung der Speisen insgemein.

1. Was ist eigentlich der Endzweck des Kochens und Zurichtung der Speisen.

Erstlich, daß solche der Unterhaltung des Menschen und dessen Gesundheit diensam, und wohl zu verdauen, und denn zweytens, auch

den

den Geschmack zu vergnügen, und der leckernden Zunge ein Genüge zu leisten schicklich seyn mögen.

2. Was hat man eigentlich bey Zurichtung der Speisen in Obacht zu nehmen.

Daß die stärkern, unverdaulichen und mit bösen Feuchtigkeiten angefüllte Speisen wohl gekocht, und durch Eßig, Gewürz, Senf, u. d. g. verbessert und gemildert werden, wie denn bekannt, daß durch das lange oder sonst vortheilhafte Kochen auch die härtesten Speisen mürbe und leicht verdaulich gemacht werden können. Denn daß es nicht allezeit im langen Kochen bestehe, erhellet aus der Zubereitung des Stockfisches und der grossen Hechte, welche, da sie an sich selbst hart und unverdaulich, nur durch einen guten Vortheil sehr mürbe und köstlich zuzubereiten sind, wie denn viel andere grosse Fische, wenn sie unter unerfahrne Hände fallen, hart und ungeschmackt sowohl als unverdaulich werden, da sie nach ihrer erfordernden Art bereitet, dem Essenden fast auf der Zunge zergehen, und den Magen nicht mehr beschweren. An andern aber, die an sich selbst ungesund und nicht so wohl wegen ihrer Härte als bösen Feuchtigkeit schädlich sind, als: Austern, Schnecken, u. d. g. ist der Essig, Citronen, und das Gewürz nicht zu spahren, auch einigen die überflüßige Feuchtigkeit zu benehmen, als denen Cucummern und ihres gleichen, wie denn auch die Schwämme sehr ungesund sind; wann ihnen aber ihre Feuchtigkeit recht benommen wird, und sie recht zugerichtet werden, sind sie nicht böse, nur muß man sich in acht nehmen, daß man nicht die unrechten bekommt. Der Aal ist sonst auch eine von den ungesundesten Speisen, man kan ihn aber durch einbeitzen in

Wein,

Wein, über der Mahlzeit aber mit guten Eßig, er sey gesotten oder gebraten, wohl so viel verbessern, daß er nicht so viel schadet. Das Gebackene ist auch nicht wenig ungesund, wenn es nicht recht gar wird, welches die Hochteutschen Teig zu nennen pflegen, welches sich zum öftern an denen Pasteten, Torten und anderm inwendig mit nassen Waaren angefülltem Backwerk findet, da denn meistentheils die Becker Schuld haben, daher man billig solche Dinge selbst verstehn und einen eigenen Ofen hierzu haben soll. Endlich ist nöthig, daß die Ordnung der Speisen wohl eingerichtet, und harte und weiche nicht unter einander aufgetragen werden.

3. Wie soll man einer jeden Speise ihren gehörigen Geschmack geben?

Dieses kan man weder eigentlich beschreiben, noch einigen Unterricht davon mittheilen, indem der Gout der Leute sehr unterschieden, so daß manche eine Speise loben, andere hingegen verachten. Die Sache an sich selbst bestebt überhaupt in solchen Kleinigkeiten, die mehr durch stetige Uebung und Erfahrung, als vorgeschriebene Grundsätze erlernet werden Jedoch ist insgemein wohl richtig, daß vor das erste das Saltz, alsdann der Eßig, hernach das Gewürtz, der Zucker, Citronen, Limonien, Pistazien, Morcheln und ein guter Lauch wohl angebracht, die sonst ungeschmackte Sachen angenehm machen können; und sind die wohlriechenden Kräuter hier auch nicht auszuschliessen, wiewohl diejenigen, so einen starken Geschmack haben, als: Majoran, Thimian, u. d. g. behutsam; Sauerampfer aber, Beete und dergleichen

chen häufiger eingeschnitten werden können. Wie denn ein gleiches von dem Gewürtz zu verstehen, indem solches recht eckelhaft und ungesund ist, wenn es nicht mäßig gebraucht wird. Ferner ist nöthig, wenn man einem jeden Dinge seinen gehörigen Geschmack geben will die rechte Maas und Weise im Garkochen und Braten zu halten, so daß die Speisen zwar nicht zu hart und zu roh, aber auch nicht zu weich und wie zum Muse werden, oder am Feuer so ausdorren, daß man lieber ein Stück Holtz kauen, als einen solchen Braten essen mögte. Denn wenn das Gekochte zu hart, kan es seinen völligen Geschmack nicht haben, und ist solches auch, wegen seiner Zähigkeit, nicht wohl zu beissen, wobey denn zu erinnern, daß von grösserm Geflügel nichts, so nicht einen Tag vorher abgethan und im Wasser geweichet, dieses zähe Wesen leicht verlieret, es sey denn, daß es wohl geschlagen, und mit hölzernen Keulen ganz mürbe geklopfet werde, welches insonderheit den alten welschen Hühnern wohl thut, wie auch allen andern, als: Rind- Kälber- Hammel- und Wildpretsbraten. Einigem Geflügel hilft auch über die Massen wohl, wenn man ihnen den Hals mit Eßig oder spanischem Wein füllet, und sie also eine Nacht hangen läßt, indem sie derselbe nicht allein mürbe macht, sondern auch einen bessern Geschmack giebt. Wie nun hierinnen leicht im Kochen zu wenig geschiehet, also thut man auch bisweilen im Braten zu viel, und meynen manche, wenn die Braten nur fein braun, ob schon aller Saft und Kraft heraus, so seyen sie treflich zugerichtet. Dahin gehöret das Braten in den Backöfen, bey welchem die Braten ihren Geschmack und Saft völlig verlieren. In Engelland erkennt man hingegen nichts vor gut, wenn nicht das

Blut

Blut heraus laufft, so man ein wenig tief das Messer einsetzet. Ob nun zwar solches dabey zu loben ist, daß man gleichwohl das Fleisch gar und mürbe machet, auch wenn man die Wahl haben solte, manche lieber auf Englisch zugerichtet, als so sehr aus gedorrte Braten essen mögten, so ist doch die Französische Manier, die hierinnen den Mittelweg gehet, am besten, wiewohl ihre Brühen, und, wie sie sie nennen, Sosen, von Lauch und Knoblauch, manchen deutschen Zungen nicht recht schmecken wollen. Es bestehet aber dieses alles nicht wenig in der Wissenschaft, wie viel Zeit ein jedes Ding zum Sieden und Braten haben muß, wie solches alle erfahrne Köchinnen wissen; und würde gewiß wunderlich heraus kommen, wenn man wolte Rindfleisch und Kalbfleisch zugleich ins sieden bringen, da das eine vier bis fünf Stunden, das andere aber kaum eine oder zwey Stunden vonnöthen hat. Dieselbe Bewandnis hat es auch mit den Braten: Ein grosser Wildbraten, welscher Hahn, u. d. g. müssen viele Stunden haben, da das kleine und mittlere Geflügel aufs längste eine Stunde, bisweilen, darnach es ist, kaum eine halbe ja Viertelstunde vonnöthen hat, und wenn man solche kleine Sachen zu früh zu dem Feuer bringt, müssen sie ohnfehlbar verderben; denn wenn man schon denket, man soll es, wenn es aar, zurücke legen, so verweicht doch indessen das Gekochte, und die Braten werden trocken.

4. Wie bratet man?

Solches geschiehet nicht auf einerley Art und Weise. Denn bald wird das Fleisch an einen Spieß gesteckt, den man nahe am Feuer entweder durch Men-

schen umtrieben, oder durch den Bratenwender umdrehen läßt; bald wird es in den Back- oder Bratofen gesetzt; bald wird es in gewissen irrdenen Kacheln, die mit einem guten darauf passenden Deckel versehen sind, über einer guten Glut gebraten? bald auf einem Rost zurechte gemacht, da man kleine Vögel, Kalbsripplein, Lammsköpfe, dünn geschnittene und gespickte Stücke Fleisch über denselben auf ein gutes Kohlfeuer leget und darauf abbratet.

5. Welche Braten sind die schmackhaftesten?

Unter allen Braten sind die Spieß- und Topf-Braten die schmackhaftesten, zumalen wann das Fleisch jung und fett ist.

6. Wie kan man einen Braten fein mürbe machen?

Man muß ihm durch strakes klopfen oder durch beitzen in Eßig zu Hülfe kommen, wozu auch nicht ein geringes beyträgt, wenn man Speck anzündet, und ihn auf den am Spieß steckenden Braten abtriefen läßt, immassen dieser so durchdringend, daß er sich bis auf das innerste ziehet, und daselbst auch das härteste Fleisch mürbe machet.

7. Wie soll man es machen, daß ein Braten fein gelb saftig bleibe?

Damit der Braten fein gelb und saftig bleibe, und nicht allzusehr ausgezogen werde, pflegt man, sonderlich das Flügelwerk, mit Fingers dicken Blättern aus Speck geschnitten zu umlegen, oder auch an

dessen Stelle nur einen Bogen reines Pappier darum zu wickeln, und über solchen den Braten gehörig zu begiessen.

8. Wie können die versalzene Speisen wieder zurecht gebracht werden?

Man breitet ein zart leinen Tuch über den Hafen, und streuet hernach Saltz auf das Tuch, so ziehet es das Saltz wieder an sich.

9. Was wird eigentlich durch die abgekochten Speisen verstanden?

Darunter werden alle Speisen begriffen, die vor einer grossen Mahlzeit oder sonsten in der Haushaltung vor dem Gebrauch zubereitet werden, theils Zeit zu gewinnen das Tractament zu bereiten, theils dieselbe bey einfallender Hitze zu erhalten, dabey hernach mancherley Brühen oder Sosen nach dem Geschmack können zubereitet werden, denselben den ältlichen Geruch zu benehmen.

10. Was nennet man abgesotten?

Wenn man Fische zubereitet, die entweder mit Brühe, oder trocken, oder kalt, oder warm, mit oder ohne Essig aufgesetzt werden.

11. Was versteht man durch das wort: Abschäumen?

Wenn man den Schaum und das Unreine, so von dem Fleisch sich losreisset und aufsteiget, vermittelst eines Schaumlöffels abschüpfet, damit die Brühe von allem zähen Schaum gereiniget werde.

12. Was wird eigentlich durch das Wort: Abtröpflen, verstanden?

Diese Worte werden von denen Köchen und Köchinnen gebraucht, wenn das Fette von einem Braten abtrieft, und in einem hierzu untergesetzten Geschirr oder Bratpfanne gesammelt wird um mit solchem entweder den Braten immer zu begiessen und saftig zu machen, oder, wo solches übrig bleibt, bey andern Speisen zum Schmelzen mit Nutzen zu gebrauchen.

13. Was wird abwürtzen genennet?

Wenn an die Speisen das Gewürtz, nach Art und Erforderung der Speisen und Umstände, gethan wird, und man solche mit aufkochen läßt, oder bey einigen bey dem Anrichten solches Gewürtz aufstreuet.

14. Was heißt bey den Franzosen Alabraise?

Wenn sie eine Speise dämpfen wollen; sie gehen aber also zu Werke: Nachdem die Speisen, als Capaunen, Hühner oder Tauben rein gemacht und wohl gewaschen und gespickt worden, so werden solche in einen kupfernen Hafen gelegt, der einen guten wohlpassenden Deckel hat, dabey unten auf dessen Boden ein wenig Speck nebst etwas Thimian, etlichen Lorbeerblättern, oder auch Zwiebeln eingetragen wird, darauf kommt eine Lage von obbenannten Speisen, über dieselbe wieder eine Lage von vorigem, bis der Hafen voll wird, der alsdenn wohl verdeckt und verklebt wird, darauf denn der Hafen in heise Asche gesetzt, und auf den Deckel glühende Kohlen

len geschüttet werden, daß er unten und oben genugsame Hitze habe. Wenn dieser Hafen eine zeitlang im Feuer gestanden, so öffnet man denselben, und nimmt die hinzu gethane Species davon, und braucht die daraus gekochte Feuchtigkeit statt einer Brühe, die hernach mit Wein, Citronenschaalen, Muscatenblüth und Nägelein, nach dem Geschmack, gut kan zubereitet werden. Die Speisen, so also zugerichtet werden, sollen mürber und weicher werden, als diejenige, welche nach gemeinem Gebrauch in Häfen zubereitet werden

15. Was nennen die Franzosen, ein Essen a la daube zurichten?

Wenn sie eine Speise, als welsche Hühner, Capaunen, Gänße oder anderes Fleisch, als Kalbskeulen, auch wohl Spanferkeln, mit Wein, wenig Wasser, Eßig und ganzem Gewürtz abkochen, da sie die Speisen, welche sie in siedendem Wasser wohl abgewaschen, wohl mit Speck, Nägelein und Zimmet durchspicken, solche in eine Serviet wickeln, und in einen Kessel, der einen wohlschliessenden Deckel hat, stecken, darinn Wein, Wasser und Eßig vermischt ist, und durchkochen, bis es genug ist. Findet man dieses, so setzt man Gewürze zu, nemlich Lorbeerblätter, Rosmarin, Thimian und ganze Zwiebeln, und läßt solches daran gemachlich kochen, bis es genug ist da man dann die Speise abnimmt, und an einen kühlen Ort erkalten läßt. Dieses Essen, wenn es gleich weich gesotten worden, kan doch, wegen der Serviet, nicht zerfallen, sondern wird im Stehen ganz veste, und kan bey dem Auftragen aus der Serviet genmmen

und auf einer Schüssel ohne Brühe auf den Tisch gesetzt, und, wegen der Zierlichkeit, mit Citronen gezieret werden kan.

16. Was wird vor ein Essen von den Franzosen a la Jacobine genennet?

Sie nehmen hierzu ein Brod, das keine Rinde hat das pain a la mode heißt aus diesem werden alle Brosamen heraus gethan, und die Rinde in einem Ofen oder bey dem Feuer wohl abgedörret, oder, wo man dergleichen Brod nicht haben kan, wird ein gemein Brod genommen, und das Braune an der Rinde abgeraspelt, bis es hellbräunlich scheint, alsdenn breitet man solches stückweise in eine Schüssel also aus, daß die Seite, wo die Brosamen gewesen, unten liege, setzt es auf ein Kohlfeuer, und wann es heiß genug, befeuchtet man solches mit guter Hühner oder Fleischbrühe und erweichet es allgemach. Hierauf wird von dem besten geriebenen holländischen Käß gestreuet und eine gute Lage klein gehacktes Hühner- oder Kalbfleisch darüber gestreuet, und alles wohl angefeuchtet, damit der Käß schmelze und alles weich werde. Bey dem Anrichten werden Citronenschaalen darauf geleget, und als eine niedliche Speise auf den Tisch gesetzt.

17. Was heißt Blanschiren?

Alles Fleischwerk wird, es sey wild oder zahm, in kleine oder grosse Stücke gehauen, wie man es haben will, und nachdem es gebraucht werden soll, alsdann solches eine oder zwo Stunden ein paarmal in reinem Wasser wohl ausgewässert, hernach mit kal-

tem

tem Wasser zum Feuer gesetzt, daß es erstarret. Grosse Stücke kan man wohl einmal aufkochen lassen; kleine Stücke aber, als zu Fricasseen oder sonsten zu etwas, muß man nicht aufkochen lassen, es gehet sonsten zu viel Kraft mit heraus, daher läßt man es nur gerne so weit kommen, daß es eben erstarret, denn in kaltes Wasser gethan, und die grosse Stücke mit einem saubern Tuch abgewischt, und, was zu kleinen Stücken eingehauen ist auch sauber ausgeputzt so ist es zu fernerm Gebrauch recht, und solches heißt blanschiren. Verschiedene Gartengewächse und andere Sachen mehr, müssen auch zuweilen, vorkommenden Umständen nach, blanschiret oder vorhero im Wasser einmal aufgekocht werden.

18. Was ist und heißt Legiren?

Legiren heißt und bedeutet eigentlich eine Speise oder Tunke zuletzt bey dem Anrichten sämig machen.

19. Wie geschicht das?

Solches geschieht mit Blut, mit Eyerdotter und auch mit einem Stück auswaschener Butter.

20. Wie wird es mit Blut vorgenommen?

Wenn man etwas schwartz kocht, als: Gänse, Endten, Tauben, auch Fische, welche blutreich sind, als: Karpfen, Schleyen, Aale, u. d. g. so hebet man das Blut auf, und rühret dasselbe mit ein wenig Rahm oder Eßig klein, nachdem die Speisen sind, und zuletzt, wenn man anrichten will, wird solches daran gerühret und also sämig gemacht.

21. Wie geschiehet es mit Eyerdotter?

So verfährt man auch, wenn man einige Eyerdotter ausschlägt, solche entweder mit süssem Rahm oder mit Weinessig, Wein oder Fleischbrühe, nach Beschaffenheit der Speisen, klein rühret, und zuletzt eine Speise damit sämig machet.

22. Wie mit Butter?

Was man mit Butter legiren will, es sey eine Speise oder Tunke, so macht man es zurecht, wie sichs gehöret; aber ein wenig dünner, als es sonsten seyn muß, und, wenn man anrichtet, und das Fleisch schon heraus genommen hat, so nimmt man ein kleines Stück frisch ausgewaschener Butter, drucket solches ein wenig platt, kehret es in ein wenig Mehl um, und rühret es nur auf gelindem Feuer ein wenig ab, als wenn man sonsten eine Buttertunke abrühret. Es gibt solches einen guten Geschmack. Und also legiret man, wenn man zuletzt etwas sämig machen will.

23. Was heißt abschwitzen?

Abschwitzen heißt eigentlich so viel, wenn man etwas, es sey Fleisch oder Gartengewächs, oder was es wolle, mit einem Stücklein Butter zum Feuer setzt, und solches in seine eigene Tunke verdeckt, auf gelindem Feuer entweder ganz und gar, oder, nach Beschaffenheit der Sachen, nur etwas abschwitzen läßt.

24. Was bedeutet Mitonniren?

Solches komt bey allen Suppen vor, und besteht aus folgendem. Wenn man eine Suppe verfertigt

fertigt hat, und bald anrichten will, so legt man Brod in die Schüssel, wo die Suppe hinein soll, entweder geröstete Semmelscheiben oder Kruſten von geraspeltem Brode, oder, nach Beschaffenheit, ein ganz gesraspeltes Brod. Wenn man ein ganzes Brod einlegt, so muß man erstlich unten ein kleines Loch machen, und etwas von den Brosamen heraus nehmen, alsdann giesset man gute, kräftige klare Fleischbrühe ganz kochend heiß darauf, und setzt es mit einem niedrigen Dreyfus auf Kohlen oder eine Glutpfanne, mit einer andern Schüssel zugedeckt, und läßts ein wenig langsam einkochen, und gießt hernach die Suppe darüber, und solches heißt, daß Brod vorher mitoniren. Wenn man aber die Suppe in einer Porcellanschüssel anrichten will, welche man nicht auf das Feuer setzen kan, so legt man das Brod darein, und gießt die klare Fleischbrühe kochend heiß darauf, denn gleich zugedeckt und gegen das Feuer gesetzt, und läßt es also mitonniren oder einziehen.

25. Was wird eigentlich unter dem Wort: Brühe, verstanden?

Brühe heißt, der aus unterschiedlichen kräftigen Sachen, vornemlich aus Fleisch, mittelst Wasser, Wein, u. d. d. gekochte und aufgelößte Saft, der nicht allein zu vielerley guten Suppen, sondern auch zur Zubereitung anderer Speisen brauchbar ist.

26. Wie soll man es machen. wenn man eine gute und kräftige Fleischbrühe haben will?

Will man solche gut haben, so muß man das Fleisch zuerst recht auswässern, mit siedendem Wasser aus-

kochen

kochen und wohl abschäumen. Wenn solches geschehen, muß man es stark salzen. So es nicht reinlich geschäumet und gewaschen ist, wird die Brühe dick und schwartz; salzet man aber nicht gleich nach dem Schäumen, bleibt das Saltz in der Brühe, und bekomt also diese zuviel, das Fleisch hingegen nichts. Soll sie kräftig werden, muß man derselben nicht gar zu viel machen, und, so bald es geschäumet, etwas ganzen Ingber und Pfeffer daran werfen. Ist nun das Fleisch meistentheils ausgesotten, muß man die Brühe abgiessen und nicht mehr daran lassen, als nöthig ist; die abgegossene aber zu vielfältigem Gebrauch bestens verwahren.

27. Was heißt Bouillon?

Bouillon ist eine aus kräftigen Sachen gekochte Brühe oder Suppe, welche an das Essen gegossen wird, es desto kräftiger und wohlschmeckender zu machen.

28. Wie pflegt man sie zuzubereiten?

Man nimmt gutes Rindfleisch, ein Paar Markknochen, oder auch alte Hühner, Kalbfleisch, und d. g. wäschet dieses alles rein aus, setzt es, wenn es genug gesalzen, mit Wasser zum Feuer, und läßt es mit ganzem Gewürz, als: Muscatenblüth, Ingber, Citronenschaalen zusammen kochen, dabey es dann sauber abgeschäumet, und die Brühe endlich davon klar zu obgedachtem Gebrauch genommen und abgegossen wird.

28. Was heißt eigentlich Carbonade?

Ein auf dem Rost saftig gebratenes Fleisch.

30. Was nimmt man darzu?

Insgemein werden die Ripplein von allerhand Fleisch als: Schweinen- Hammel- Lamm- und Kalbfleisch darzu genommen.

31. Wie wird es zugerichtet?

Diese Ripplein werden jedes besonders abgeschnitten und brav geklopft, daß sie weich werden, alsdann legt man sie auf den Rost, bestreuet sie mit geriebener Semmel, begießt sie mit brauner Butter und etwas Citronensaft und läßt sie also abrösten. Diese gerösteten Stücklein kan man entweder trocken lassen, und um eine Schüssel braunen Kohl oder Sauerkraut legen, oder eine saure Brühe mit Schalotten und Zwiebeln, oder eine Pfefferbrühe, oder eine von Sardellen und Austern darüber machen.

32. Was nennet man ein Compost, und wie wird es zubereitet?

Ein Compost ist ein Essen von gewissen Früchten, die man im Zucker kochen läßt; aber nicht so lang, als diejenige, die man einzumachen pflegt. Wenn sie gekocht sind, werden sie mit Zimmet und klein geschnittenen Citronenschaalen bestreuet, und in der nemlichen Brühe aufgetragen.

33. Was heißt man eine Fricassee?

Eine Fricassee heißt ein gewisses niedliches Essen, da man z. E. Fleisch, Hühner, Tauben, Hirschkolben, Hirschohren, Frösche, u. d. g. in kleine Stücklein

lein zerschneidet, und mit Gewürtz und andern wohlriechenden Dingen dämpfet und gleichsam braten läßt.

34. Wie wird es zugerichtet?

Man nimmt z. E. Kalbfleisch oder Tauben, schneidet die Tauben in vier Theile, und von dem Kalbfleisch werden kleine Stücklein geschnitten. Hernach läßt man beydes aufwallen, legt es alsdann troken aus, nimmt ein gut Theil Butter, und läßt solche in einer Casserole gelb werden, legt das Fleisch, nebst einem Püschelgen ganzer Petersilien und so viel Thimian, und eine ganze Zwiebel darein, bindet dieses mit einem Zwirnsfaden zusammen, und decket es mit einer Stürze zu, läßt es beysammen, bis das Fleisch gut ist, auf Kohlen kochen, alsdann giesset man ein wenig Fleischbrühe dazu, nimmt etliche Eyerdotter, schlägt sie in ein Häfelein, und quirlt es scharf, giesset einen Löffel voll Eßig und etwas Brühe von dem zugerichteten Fleisch darzu, nimmt eine Citrone, reibet die Schaalen davon auf dem Reibeisen, drücket den Saft daran, und thut auch etwas Muscatenblüth darzu. Ist alles beysammen, so thut man ein wenig weissen Zucker und eine Messerspitze Mehl darzu, läßt es etwas auskochen, schlägt, wenn es noch nicht dicke genug ist, ein paar Eyerdotter daran; doch muß es sich nicht backen, und endlich thut man ein wenig klein geschnittene Petersilie dazu, alsdenn richtet man es an, giesset die Brühe darüber belegt es mit Citronenscheiblein, bestreut es mit Muscatenblüth und kleiner Petersilie, und giesset aus der Casserole etwas gelbe Butter darüber, so ist es fertig.

35. Was wird eine Grisette genennet?

Eine Grisette ist eine Pastete, welche von gebratenem Kalbfleisch, Nierenstollen, Gewürtz u. d. g. zubereitet, gebacken und verkehrt aufgesetzt wird, und wird daher eine verkehrte Pastete genennet.

36. Wie wird sie zubereitet?

Sie wird folgendergestalt gemacht: Man bratet erstlich, nach gemeiner Art, eine Kalbskeule ab, und läßt sie erkalten, hernach löset man mit einem Messer das Braune ganz dünne herunter; das Fleisch aber schneidet man mit einem scharfen Messer ganz klein, nimmt auch Dreyviertelpfund Nierenstollen, bricht solche aus, damit alle Haut davon komme, schneidet es gleichfalls klein, und thuts zusammen in einen Mörser. Ferner wirft man in Milch eingeweichte und wieder ausgedruckte Semmel, nebst Muscatenblüth und Ingber darzu, wie auch Eyerdotter, zwey ganze Eyer, drey bis vier Löffel voll dicken Rahm, Salz und Citronenschaalen, welches man alles zusammen wohl unter einander stossen muß. Wenn nun dieses zum Teige worden, so nimmt man eine Casserole, die eine saubere Form hat, bestreichet selbige mit Butter, treibet aus einem andern mürben Teig zugleich ein Blatt eines starken Messerrückens dick auf, thut es in die Casserole, und beleget es inwendig ganz und gar, bestreichet es über und über mit einem zerklopften Ey. Nun langet man das abgestossene aus dem Mörser herfür, und schlägt davon eines kleinen Fingers dick auf den Teig, bis daß derselbe damit gänzlich überzogen sey. Hierauf soll man einen guten Ragout in Bereitschaft halten, das angeschlagene damit in eine Casserole halb

voll

voll füllen, alsdann nimmt man einen Bogen Pappier, beschmieret diesen mit Butter, und zwar einen so grossen Fleck, als die Casserole, darinnen die Grisette stehet, breit ist, trägt auf denselben von der gestossenen Fülle eines kleinen Fingers dicke, gleichsam in der Absicht, als wollte man einen Deckel auf eine Pastete machen, hernach nimmt man den Bogen Pappier, und legt ihn verkehrt in die Casserole, daß die Fülle den ganzen Ragout bedecke, und es auf allen Seiten kan zugekleibt werden. Der Bogen Pappier wird sich durch eine drüber gehaltene glühende Schauffel gleich ablösen, als welcher auffer diesem sich schwerlich würde abziehen lassen. Hierauf nimmt man wieder ein Blatt von dem mürben Teig, und ziehet es über das vorige Blatt welches man aber erstlich mit Eyern bestreichen muß, hernach vermacht man es, so gut als man kan, setzet die Casserole in einen Backofen, und läßt es fein gelb backen. Das Anrichten betreffend, muß solches verkehrt geschehen, und das Garniren stehet in eines jeden Belieben.

37. Was heißt eigentlich eine Potage?

Eine Potage ist eigentlich ein Stück Fleisch in seiner Brühe mit untergeschnittenen Semmelscheiben, welches die Franzosen, an statt, daß wir die Brühe allein geben und erst essen, in eine Schüssel zugleich anrichten, und, nachdem sie gut seyn soll, allerhand wohlschmeckende Kräuter und Delicatessen mit darinnen kochen lassen.

38. was wird vor Fleisch und Geflügelwerk darzu genommen?

Die Franzosen nehmen allemal das Fleisch in einem

einem Stücke. Ist es ein Stück Rindfleisch, nehmen sie es gerne von der Brust, oder aus der Keule, denn die Rippen haben kein Ansehen, auch legen sie biswei-len zu dem Rindfleisch ein Stück Schweinenfleisch, Ist es Kalbfleisch, so ist die Brust am besten, wie auch vom Lamm. Vom Geflügel ist wohl ein Welsch-huhn, eine nicht gar zu alte Henne, oder ein fetter Ca-paun, das beste, weilen es die kräftigste Brühe giebt, wie wohl man auch sonst allerley Geflügel darzu ge-braucht. Für allem aber muß auch das Fleisch und grosse Geflügel wohl geklopfet seyn, daß es fein mür-be wird.

39. Was bedeutet die Fricandeau?

Es ist ein gutes Essen, welche aus dünne ge-schnittenem Kalbfleisch bereitet wird; es muß aber die-ses fein zart geklopfet, mit Speck sauber gespicket, in Butter geröstet, mit allerhand guten Gewürtzkräu-tern versetzt, und gute Brühe darauf gegossen werden, in welcher man es dämpfen und kochen läßt.

40. Wie pflegt man es zuzurichten?

Man nimmt eine Kalbskeule und schneidet ganz dünne Stücklein; woran aber keine Flechsen und Haut hangen dürfen, klopfet dieses Fleisch mit einem Mes-serrücken fein zart, hernach schneidet man Speck, wie zum Rebhühner spicken, und spicket es so sauber, als ein Rebhuhn, und legts auf eine Schüssel oder Spick-brett. Wenn es nun alles zusammen gespicket wor-den, so setzt man eine Casserole mit Butter auf das Feuer, legt das gespickte Fleisch darein, und läßt es eine ziemliche Weile darauf stehen, so wird sich viel Brühe zeigen. Diese seihet man herunter auf eine

Schüssel, thut zu dem Fleisch ein Paar ganze Zwiebeln, Ingber, Muscatenblüth, ein wenig Thimian, Lorbeerblätter, Citronenschaalen und etwas Saltz, läßt es also ferner dämpfen, hernach gießt man Wein und gute Brühe daran, und läßt es also kochen, streut auch ein wenig geriebene Semmel darzu, oder gießt fertige Brühe darauf, und läßt es noch ein wenig kochen. Wenn man nun bald anrichten will, so läßt man die erstlich abgeseihete Brühe darein laufen, drücket Citronensaft darüber her, so ists fertig und gut.

41. Was nennet man Fricandelle?

Fricandelle ist ein angenehmes Gerichte, welches aus einer sonderlichen Farce oder Gehäck zubereitet wird, die man hernach auf ein Kalbsnetz, so vorher in beliebige Stücke geschnitten worden, trägt, wie kleine Würste zusammen rollt, in Butter backen, und mit einer guten Brühe versehen läßt.

42. Wie geschiehet dessen Zubereitung?

Man bratet eine Kalbskeule ab, thut hernach die Haut alle herunter, und schneidet nur das derbe Fleisch mit einem Schneidmesser ganz klein, stößt es in einem Mörsel, thut zuvor in Milch geweichte Semmel darein, ein Stücklein Butter, Muscatenblüth, vier Eyerdotter, ein ganzes Ey, ein wenig klein geschnittene Zwiebeln und Saltz, reibt dieses alles wohl durch einander, hernach thut man es wieder heraus, schneidet frischen Speck ganz klein würflich, und rührt denselben auch darunter. Hierauf nimmt man Kälbernetze, schneidet sie stückweise, so groß als die Würste werden sollen, legt auf die geschnittenen Stück Netze etwa zwey Finger stark von der gemachten Farce oder Ge-

Gehäck und rollt es zusammen, macht deren so viel, als man braucht. Bestreicht auch eine Tortenpfanne mit Butter, legt die Würste darein, und setzet sie in Backofen. Wenn solche nun fein gelbbraun gebacken, so kan man sie auf eine Schüssel anrichten. Soll eine Sardellensauce oder Tunke dazu kommen, so nimmt man drey bis vier Eyerdotter, thut dieselbe in ein Häfelein, gießt ein wenig gute Brühe darüber, ingleichen ein wenig Wein und Citronensaft, quirlt dieses zusammen an einem Kohlfeuer, bis es beginnet dicke zu werden. Endlich gießt man von dem Fett, worinnen die Würste gelegen und gebraten, auch hinein, schüttet diese Brühe in eine Schüssel, sprengt vom vorigen Fett etwas darüber, richtet die Würste auf den Schüsselrand herum an, und garniret sie mit Citronen oder Blumwerk. Diese Würste können unterschiedlich, als Beylagen zu Erbsen, Bohnen, braunen Kohl, ꝛc. gebraucht, sonst aber auf vielerley Art von Kalbsleber, Lunge, rohen Schweinenfleisch, Hammelfleisch, ꝛc. gemacht werden; nur sind dabey die Eyer zu sparen, auch darf man nicht viel geriebene Semmel darzu gebrauchen; Nierenfette aber und eingeweichte Semmel sind am dienlichsten. Den Geschmack zu verändern, können es die Gewürtzwaaren thun, als: Citronen, Sardellen, Zwiebeln, u. d. g. von vielen wird auch ein ziemlicher Theil Cardamomen darzu genommen.

43. Was verstehet man unter dem Worte Grenade?

Grenade ist ein Gericht, welches man auf gut deutsch eine gespickte Pastete nennen mögte, und, we-

gen seiner besondern Delicatesse, bey grossen Tractamenten gebraucht werden kann.

44. Wie wird aber solches Gericht gemacht?

Man nimmt fünf Pfund derb Kalbfleisch von denen Keulen, schneidet solches scheibenweis ganz dünne, und klopfet es Hernach nimmt man Speck, schneidt ihn so klein, als wolte man Rebhühner spicken, spickt damit die Scheiben des Kalbfleisches fein sauber, so viel man deren braucht. Nach diesem schneidt man Speck stückweise, je grösser je besser. Ferner macht man eine Farce oder Gehäck, nimmt wieder derb Kalbfleisch, schneidt selbiges, nebst einem Pfund Nierenstollen, ganz klein, und menget dieses unter einander. Hernach weichet man Semmel in Milch, wenn solche geweicht, so drückt man sie wieder aus, und thut selbige auch unter das Gehackte. Man salzet und würzet es mit Muscatenblüth, thuts in einen Mörsel, stößt solches ungefehr mit zwey ganzen Eyern und vier Dottern klar ab. Ferner macht man einen Ragout von Kalbfleisch oder Ochsengaumen, oder einen andern, welchen man nur will. Hierauf nimmt man eine Casserole, bestreicht sie mit Butter, und überlegt mit zubereitetem Speck die ganze Casserole, thut auch nachmals das gespickte Fleisch darzu hinein, doch also, daß es auf den Speck zu sitzen komt. Hernach nimmt man von dem gemachten Gehäck oder Farce, und überlegt das gespickte Kalbfleisch über und über, nicht gar eines Fingers dick, schlägt ein Ey auf einen Teller, nimmt einen Pinsel, und bestreicht mit einem Ey die Farce ganz glatt. Ferner thut man das Ragout darein, bestreicht hierauf ein Papier mit Butter, formirt

mirt einen Fleck von der Farce darauf, so gros, als man das Ragout damit bedecken kan. Wenn es nun aufgestrichen, so nimmt man das Papier mit dem Gehäcke, und decket es darüber; es wird aber nicht von sich selbst abfallen, sondern man muß eine eiserne Schauffel glüend machen, und solche über das Papier halten, alsdann thut man das Papier hinweg, und macht die Farce zusammen, gleichwie man eine Pastete zumachet, darnach legt man oben wieder von dem gespickten Fleisch, bis es ganz zu wird. Ferner legt man wieder geschnittene Speckplätzlein oben darüber, setzt es in einen Backofen, und läßt es also backen. Wann es genug gebacken, so richtet man es auf die Schüssel an, also, daß das untere Theil herauf kommt, den Speck thut man alle hinweg, so schwitzet es aus, welches in- und auswendig gegessen werden kan. Endlich belegt man dieses Gerichte bey dem Auftragen mit Citronen, so ist es fertig.

45. Was heißt eigentlich ein Ragout?

Also nennet man dasjenige Essen, welches von Capaunen, Enten, Gänsen, Hühnern und anderm Fleische vermittelst guter abgewürtzter und zubereiteter Brühe von Austern, Sardellen, Citronen, Oliven, Morcheln, Capern, grünen Erbsen, Krebsen, Stockschwämmen, Champignons, Sellerie, Petersilienwurzel, u. d. g. verfertiget wird.

46. Wie geschieht dessen Zubereitung?

Man nehme rein gemachte Hühner oder Tauben, brenne Mehl in Butter ein, und lasse solches braun werden, thue Saft von Citronen, Pfeffer, Nägelein, Muscatenblüth und Fleischbrühe dazu, lege die Hüh-

ner und Tauben hinein, und lasse alles wohl kochen. Im Anrichten kan solches mit ausgemachten Krebsen garniret werden, und also werden insgemein alle Ragouts zugekocht, besonders diejenigen vom überbliebenen Braten und Federvieh. Sollen gefüllte Karpfen in einem Ragout zubereitet werden, so muß man dieselbe schuppen, das Fleisch von den Gräten nehmen, solches klein hacken, Butter nebst geriebenem Brod und Gewürtze darzu thun, dieses in einen grossen Karpfen bringen, solchen zunähen, braune Butter darüber brennen und sofort in einer Brühe von halb Wein und Wasser mit Citronen, Lorbeerblättern, Rosmarin, Saltz, Pfeffer, Cardamomen, Muscatenblüth vermischt sieden lassen. Inzwischen wird zugleich ein Ragout von Capern, Champignons oder Morcheln, Citronen und gehacktem Karpfenfleisch besonders gekocht, und bey dem Anrichten über den Tisch, wenn der Faden, damit er zugenähet gewesen, ausgezogen worden, gegessen.

47. Was heißt eigentlich Coullige?

Coullige ist eine sämige, durchgeseihete Kraftbrühe, welche zu Suppen, Brühe, und vielen andern Sachen gebraucht wird.

48. Wie pflegt man eine ordinaire Coullige zu machen und zu gebrauchen?

Es werden einige Scheiben von geräuchertem Schinken, wie auch einige Scheiben Kalbfleisch, oder, in Ermanglung dessen, einige Scheiben Rindfleisch, oder aus einer Kalbskeule, ein wenig geklopft, selbige, und zwar ein Stück ums andere, in eine Casserole gelegt, zugedeckt, und auf gelindem Feuer, als

wenn

wenn man eine Brühe machen wolte, wohl durchgeschwitzet und durchgebraten, auch Lorbeerblätter, Zwiebeln und Kräuter mit dazu gethan, wohl eingeschwitzet, damit es ein wenig gelblich werde; doch darf es eben nicht so hoch braun seyn Hierauf kan man nach Proportion etwas Mehl darüber streuen, nachdem man nemlich viel machen will, es alsdann noch ein wenig durchschwitzen und durchbraten lassen, ferner eine gute kräftige Suppe, und so man es haben kan, auch ein wenig gute Brühe mit daran giessen, und zusammen durchkochen, daß es sämig wird, hernach es durch ein Haartuch streichen, oder auch das Fleisch und die Kräuter mit einem Schaumlöffel heraus nehmen, solches klein hacken und stossen, damit es recht klein und zart werden möge. Nach diesem wird es in die Coullige gethan, noch einmal durchgekocht, durchgestrichen, so ist sie recht, und sehr gut an Ragouts, Fricassеen und Tunken, selbigen einen hohen Geschmack damit beyzubringen, wenn man einen Löffel voll daran thut. Vor allen Dingen muß man aber wohl Acht haben, daß ja kein Saltz vorher an die Fleischbrühe gethan werde, und zwar insonderheit, wenn man eine Coullige damit znzubereiten gedencket, indem sonst wegen der Schinckenscheiben, so daran kommen, dieselbe allzu salzig ausfällen würde, mithin ist es allezeit besser und behutsamer gehandelt, wenn das Saltz bis auf die letzte versparet wird.

49. Was heißt einen Brasier einrichten?

Dieses heißt, etwas in einem kupfernen Geschirr einrichten.

50. Wie geschieht das?

Wenn man einen welschen Hahn, Capaun oder andere Hühner, wie auch Enten, Tauben, Hammels- und Kalbskeulen und Brüste, oder was es sonsten seyn mag in einer Braise gar machen will, so pflegt man einen etwas platten kupfernen Kessel oder Casserole, und zwar nach der Grösse, als die Sachen sind, damit sie ordentlich darinnen liegen können, zu nehmen; wäre man aber mit dergleichen kupfernem Geschirre nicht versehen, so kan man sich auch allenfalls mit einem dazu geschickten breiten eisernen Kessel behelfen. Hierauf wird Speck schelbenweiß geschnitten, der Boden des Kessels oder der Pfanne damit belegt, auch eine gute Portion frischer Nierenfette ein wenig gröblich durchgehackt, und über den Speck gestreut, sodann etwas von ganzen Zwiebeln, Lorbeerblättern, ein wenig Thimian, ein wenig ganzen Pfeffer, nebst ein Paar Stücken Ingber und einigen ganzen Gewürtznägelein, zusammen dazu hinein gethan, und denn dasjenige, was darinnen gar gemacht werden soll, oben darauf gelegt, zugedeckt, auf einen niedrigen Dreyfus gesetzt, und beständig nur gelindes Kohlfeuer darunter gehalten, damit es so ganz gemächlich mit dem Fett in seine eigene Brühe geht. Endlich kan man die Sachen zuweilen umkehren, so ist es geschehen. Solte die Brühe allzu kurtz darauf werden, so darf man nur ein wenig Nasses, entweder ein wenig Fleischbrühe, oder in Ermangelung derselben, nur ein wenig Wasser dazu schütten, und also gar werden lassen; zuletzt aber eine Sauce, nach eigenem Belieben, darüber machen.

51. Wie macht man eine Ullie?

Dazu muß man erstlich allerhand feine Gartengewächse, als: gelbe Wurzeln, Rüben, Blumen- und Savoyerköhl nehmen, ein jedes nach seiner Art sauber abputzen, und besonders gar kochen, die Wurzeln und Rüben ein wenig länglich und zierlich schneiden den Kohl vorher blanschiren, ein jedes Stück mit einem Faden umwinden, und den Blumenkohl ja nicht zu mürbe kochen, alsdann ein Paar Schweinsrüssel und Ohren vorher abkochen, wieder kalt werden lassen, sauber abputzen und klein schneiden, etwas braunes Mehl in einer Casserole zurichten, daß alle Sachen hinein können, alles abgekochte Gartengewächs zu dem braunen Mehl hinein thun; aber alles vorher wohl abtriefen lassen, den Kohl sauber ausdrucken, auch die klein geschnittenen Schweinsohren und Rüssel hinein legen, eine recht gute Brühe darauf giessen, wohl durchkochen, auch zuweilen ein wenig behend umschütteln, damit es nicht anbrennen und nicht zu sehr vermusen möge, ferner einige Scheiben Fricandeaux verfertigen, eine gute frische Bratwurst, wie auch einige Stücke Carbonaden von Hammel- oder Kalbfleisch zurichten. Wenn nun alles fertig ist und angerichtet werden soll, auch die Ullie recht gesalzen worden, so pflegt man sie anzurichten mit der Bratwurst, welche man in Stücke zerschneidet, auch die Fricandeaux und Carbonade rund herum und oben überher sauber zu garniren und zu belegen, so ist es recht. Nimmt man aber eine gute Coullige, und läßt das Gartengewächs anstatt des braunen Mehls und Brühe, damit durchkochen, so ist es noch besser, und gibt ein recht delicates Gerichte.

52. Was ist eine Bisque?

Die Bisque ist eine kräftige Potage als ein Ragout.

53. Wie wird sie bereitet?

Sie wird von Wachteln, Capaunen, am gewöhnlichsten aber von Tauben verfertigt und zwar auf folgende Weise: Man nehme frisch geschlachtete Tauben, brühe solche in heissem Wasser ab, planschire und putze sie fein, nehme sie aus, biege sie ein, und koche sie in guter heller Brühe, nachdem sie zuvor mit vielen Speckstreifen beleget worden, thue unter währendem Kochen eine grosse mit Gewürtznägelein besteckte Zwiebel nebst zwo Citronenscheiben dazu, schäume es fein ab; setze aber die Tauben nicht ehender, als eine Stunde vor dem Essen zum Feuer, und zwar, nachdem sie gros sind, und wenn sie gar worden, so nehme man sie herunter. Das Ragout anbelangend, so kan man es auf nachstehende Weise machen, wenn man nemlich wohl blanschirte Kalbsbriese von einander schneidet, Champignons in kleine Stücken, auch Trüffeln scheibenweise und Artischockenböden in Viertel zerschneidet, aber einen Boden gantz lässet, um ihn in die Mitte zu legen, hernach dieses Ragout reinlich in eine Casserole mit ein wenig Mehl, Speck und einer mit Gewürtznägelein gespickten Zwiebel thut, es zusammen braun werden läßt, alsdann ein wenig Brühe dazu gießt, und es mit einer Citronenscheibe gar kocht. Soll die Bisque noch weitläuftiger und kostbarer gemacht werden, so kan man besonders wohl abgebrühte uud abgeputzte Hahnenkämme mit Speckstreifen, Kalbsfett, klarer Brühe, einer Citronenscheibe, einer mit Gewürtznägelein gespickten Zwiebel, welche

che aber zuvor wohl blanschiret worden, nebst ein wenig Semmelkrumen in einem dünnen Tuche, mit ein paar Kochlöffel voll guter Brühe, in einem Hafen kochen. Wenn denn die Tauben, Hahnenkämme und das Ragout fertig sind, so nehme man Rinde von geraspeltem Brode, welche entweder am Feuer oder im Ofen gut ausgetrocknet worden, und lasse sie in der Brühe, worinnen ein Stück Rindfleisch aus der Ober- und Unterkluft ein Stück Hammelfleisch und Federvieh kochen, gelinde aufschwellen, und würtze sie mit Saltz und Gewürtznägelein. Wenn denn die Brühe gemächlich gekocht, und die Rinde auf dem Boden der Schüssel angebacken ist, so pfleat man die Tauben darauf, in der Mitte aber den grossen Artischockenboden zu legen, zwischen die Tauben das Ragout zu thun, auf die Brust der Tauben die Hahnenkämme zu legen, auch das übrige von dem Ragout, nachdem zuvor alles wohl abgefettet worden, hinein zu schütten. Wenn die Bisque alsdann mit dem Ragout fein beleget worden, so giesse man ein gutes Jus von Kalbfleisch, welches eine gute Farbe hat, darüber. Es werden auch diese kräftige Bisquen weiß zugerichtet, wenn man nemlich an statt des Jus von Kalbfleisch ein helles weisses Coulis darüber schüttet. Dieses weisse Coulis nun wird folgendermassen gemacht: Man nimmt ein geschnittenes fettes Huhn, bratet dasselbe am Spiese gar, ziehet darauf die Haut davon, löset die Knochen heraus, schneidet das Brustfleisch drey- bis viermal mit einem Messer durch, schälet hernach 18 süsse Mandeln ab, stosset sie mit einigen Tropfen Wasser im Mörsel, damit sie kein Oel geben, thut das Fleisch vom Huhn nebst dem Gelben

von

von vier hart gesottenen Eyern darzu, und stoßt es zusammen wohl. Nach diesem muß man anderthalb Pfund Kalbfleisch nehmen, selbiges scheibenweiß schneiden, sie mit einer Schinkenscheibe, einigen Zwiebeln, gelben Rüben nebst Pastinatscheiben in eine Casserole legen, dieselbe zudecken, und es auf dem Casserolloch schwitzen lassen, aber Acht haben daß, wenn es anbacken will, solches nicht braun werde, sodann zwey bis drey Kochlöffel guter Brühe dazu giessen nachdem man nemlich viel oder wenig haben will, wie auch Semmelkrumen in der Grösse zweyer Eyer, nebst drey grünen Trüffeln, drey bis vier frischen Champignons, einer kleinen ganzen Zwiebel, und wenig Petersilie dazu thun. Wenn nun das Kalbfleisch gar ist, so kan man die Fleischscheiben aus der Casserole nehmen, und in dem Jus dasjenige, was zuvor in dem Mörsel gestossen worden, zerlassen, solches zusammen einmal aufkochen lassen, und es durch ein Haartuch schlagen. Es darf aber das Durchgeschlagene nicht mehr kochen, damit es nicht reinne; sondern muß auf heisse Asche gesetzt werden, bis man sich dessen bedienen will Dieses Coulis nun wird zu allen weissen Gerichten von Fleischstücken, wie auch zu allen Fleischpotagen, als: zu den Potagen von Lammsköpfen, jungen Hühnern, Capaunen, geschnittenen Hühnern, Rebhühnern, Tauben, ingleichen zu den Potagen von gefüllten Cucummern, womit man die Potagen besetzt, in welche man auch ein klein gefülltes Brod in die Mitte leget, gebraucht.

54. Wie pflegt man Carbonade vorher zurecht zu schneiden und zu präpariren?

Hierzu wird das Rückenstück vom Vordertheile genom-

genommen, es sey nun von einem Kalbe, Hammel, Lamme oder Schweine, was man nemlich bekommen kan. Von diesem Ruckenstücke muß man die dicken Knochen sauber heraus nehmen, rippenweise sauber von einander schneiden, und, wenn bey Lämmern und Hämmeln das Fleisch etwas dünne seyn solte, wie es sich zuweilen zuträgt, eine Rippe um der andern heraus nehmen, den Knochen heraus schneiden, und zwar eines um das andere, bis sie alle sind; wäre aber das Fleisch an sich selbst gut, so hat man dieses nicht nöthig. Wenn solches geschehen, kan man solche abgeschnittene Rippe nur ein wenig platt schlagen und mit einem Messerrücken überklopfen, denn die Carbonade in geschmolzener Butter umkehren, mit geriebenem und mit Saltz, ein wenig gestossenem Pfeffer, und fein gehackter Petersilie angemengtem Brod bestreuen, auf dem Rost fein gemächlich gar braten. Es darf demnach mit dieser Corbonade garniret, was beliebig, auch selbiges als ein besonderes Gerichte mit einer weisen Chalottensauce oder einer andern dabey aufgesetzet werden. Zu den kleinen Lämmerripplein wird ein Kästgen von Papier gemacht, geschmolzene Butter darein gethan, alsdann können selbige darinnen auf langsamem Feuer und auf dem Rost gar gebraten, und wie man will, gegeben werden.

55. Wie muß man die Fricandeaux vom Kalbsfleisch schneiden und präpariren?

Es wird eine Kalbskeule genommen, die Haut rund herum sauber abgeschnitten das Fleisch bey grossen Stücken, wie die Falten gehen, von den Knochen abgelöst, so bekommt man drey bis vier gute Stücke.

Her-

Hernach muß man alle Haut und Sehnen, die sich inwendig bey der Ablösung finden, sauber abputzen, das Fleisch mit einem platten Hackmesser nur ein wenig platt schlagen, die unebene Kanten ein wenig abschneiden, auf einer Seite fein überspicken, hierauf in eine Casserole thun, zuvor aber ein Stücklein Butter, ein Paar mit Gewürtznägelein besteckte Zwiebeln und Lorbeerblätter darunter legen, die gespickte Seite von dem Fricandeau unten kehren, zudecken, auf einem niedrigen Dreyfuß auf Kohlen immerfort sachte in seiner eigenen Brühe schwitzen lassen, bis dieselbe ganz eingebraiset oder eingeschwitzt ist, und das Fleisch auf der gespickten Seite ein wenig gelbbraun zu werden beginnet, so dann umkehren, es noch ein klein wenig braten lassen, ein wenig kochend Wasser, oder, welches noch besser, ein wenig Fleischbrühe, welche ohnedem von dem Abfalle und Knochen vorräth ist, daran giessen, ein wenig Butter im Mehl umkehren, und daran schütten, denn ein wenig durchkochen, und, wo es nöthig ist, auch ein wenig Saltz daran thun, so ist es recht und gut, und also giebt ein solches Fricandeau ein überaus schönes Gericht ab. Ist es aber gefällig, Fricandeau, die um Spinat, Blumenköhl, junge Erbsen, u d.g. gelegt werden, zu machen, so muß das Fleisch in kleine Scheiben Fingers dick geschnitten, ein wenig überklopft, sauber gespickt, in ein wenig Wasser, mit sehr wenig Saltz, ein Paar mit Gewürtznägelein besteckte Zwiebeln und Lorbeerblättern halb gar gekocht werden, alsdann kan man ein wenig Butter in einer Casserole recht gelbbraun werden lassen, die Fricandeau ganz dünne mit Mehl bestreuen, und hinein thun, auf heisser Asche ein wenig schwitzen lassen, ein paar

Löffel

Löffel voll von der Brühe darauf schütten, selbiges mit denen Fricandeaux wohl zusammen durchrütteln, damit die Brühe sämig werde, wieder auf heisse Asche setzen und zudecken, daß es sich ganz kurz einbraiset, und die Brühe kurz und zäh, wie ein Syrup, wird, auch zuweilen rütteln, damit die Butter nicht darauf klodere, so wird es recht schön ausfallen. Anbey ist auch noch anzumerken, daß alles Fett sowohl von dem Fricandeau als auch von der Brühe abgenommen werden, wenn man was Nasses daran giesset, da man alsdann sie, wozu man will, gebrauchen kan.

56. Wie pflegt man zerschniedene Speisen a la daube zu kochen?

Vorhero muß man alles dasjenige, was a la daube gekocht werden soll, als nemlich eine Kalbkeule, Hammelskeule und Brüste, wohl schlagen, recht weiß auswässern, in siedendem Wasser steif werden lassen, und, wenn es aus dem heissen Wasser gethan wird, mit ein wenig Speck oder Butter beschmieren, mit einem saubern Tuch wohl abwischen, damit es hübsch weiß werde, und mit grobem Speck durchziehen. Ein gleiches wird auch mit allem Geflügel, als: Gänßen, Capaunen, welschen Hahnen, Enten, u. d. d. vorgenommen, welches man alles sauber und zierlich zurichtet, damit es weiß und schön aussiehet, alsdann mit Speck durchziehet, mit einem Bindfaden umwindet, daß es eine gute Form behält. Wenn nun dieses geschehen, so thut man dasjenige, was man auf solche Art kochen will, in ein Geschirr, gießt so viel siedend Wasser, daß es eben bedeckt ist, darüber, schüttet eine Bouteille Wein und eine halbe Bouteille Weineßig dazu,

dazu, auch ein gut Theil Saltz darein. Wenn es nun anfängt zu kochen, wird es wohl abgeschäumt, hernach ganzer Pfeffer, Ingber, nebst ganzen Zwiebeln, Citronen, Lorbeerblättern und feinen Kräutern, als: Petersilien, Thimian, u. d. g. zusammen gebunden, alles daran gethan, und damit gar gekocht. Solte die a la daube gekochte Speise entweder von dem Geschirr, oder von dem Gewürtze und Kräutern schwartz und unansehnlich werden, so darf man nur eine dünne Serviette mit ein wenig Butter beschmieren, und solches, ehe man es zum Feuer bringt, darinn bewinden, so wird es weiß und schön bleiben, welches die größte Zierde einer solchen Speise ist. Bey vornehmen Herrschaften pflegt man es auf einer Serviette anzurichten, sie kalt oder auch warm, wie man will, auf die Tafel zu geben, und so wird auch die nachgehende Sauce gegeben, und zwar besonders in einem Gefäß. Wird aber diesses Essen auf eine Schüssel oder Serviette angerichtet, so muß es stark mit Petersilien garniret werden. Die Sauce, welche einer kalten a la daube abgekochten Speise gegeben wird, besteht darinnen, daß man nemlich einige rein gemachte Anschovis oder Sardellen, Capern, Zwiebeln und Petersilien recht fein und zart hackt, solches mit ein wenig kleingestossenem weisem Pfeffer und würflich geschnittenen Citronenscheiben, ein wenig Baumöl und so viel Weineßig, als nöthig ist, zusammen wohl durchmenget, und in ein Kümpchen besonders beygesetzet. Wird sie aber warm gegeben, so wird zwar eben dieselbe Sache bereitet, aber solche in eine kleine Casserole oder Pfanne gethan, so viel Butter, als eine welsche Nuß gros, in Mehl umgekehret, damit auf dem Feuer ein

wenig

wenig abgerühret, und denn ebenmäßig in ein Kümpchen besonders beygegeben.

57. Wie wird eine Grillade von allen kalten Braten gemacht?

Wenn man eine Grillade von etwas kaltem Braten, es seyen nun Capaunen, welsche Hahnen, Gänße, Enten, u. so. f. machen will, so wird es in zierliche Stücken zerlegt, überher creutzweiß eingeschnitten oder eingekerbet, bestreuet und gebraten, alsdann eine Schalotten- oder Robertsbrühe dazu gemacht, oder auch mit durchgestrichenen oder gestopften Aefeln, wie es gefällig, gemacht.

58. Was wird eigentlich eine Farce genennet?

Farce bedeutet so viel als Fülle.

59. Wie wird eine Farce bereitet, welche man zu Suppen gebrauchen kan?

Hierzu wird recht gutes Kalbfleisch aus der Keule genommen, indem das zehe und häutige nicht dazu taugt, alsdann selbiges von der Haut und den Sehnen sauber ab- und würflicht geschnitten, hierauf, nach Proportion, etwas über halb so viel würflicht geschnittenes frisches Nierenfett nebst etwas Rindsmark dazu gethan, solches recht wohl zusammen unter einander gehackt. Nach diesem kan man ohngefähr auf 2 Pfund Fleisch und Fett 4 Rundstücke nehmen, zwey davon fein reiben, und zwey in Milch oder Rahm einweichen, und dann beyde Theile dazu thun, das weise und gelbe von sechs Eyern, zart gehackte, geriebene

Citronenschaalen, gestossene Muscatenblüthe und Cardamomen, nebst Saltz, und zwar alles nach Proportion und Gutdünken, zum Kalbfleische nehmen, und es zu einem feinen Teige hacken, denn je feiner es gehackt wird, je besser es ist. Zuletzt muß fleißig zugesehen werden, ob es auch noch zu steif seyn mögte, in welchem Fall es noch mit ein paar Eyern und ein wenig süssem Rahm temperirt werden muß, bis es recht und gut ist. Solte es das erstemal in etwas fehl schlagen, so kan man es nachgehends verbessern. Es muß aber so lange gehackt werden, bis es recht zehe wird, sonst hält es nicht recht zusammen. Von dieser Farce nun kan viel oder wenig, nachdem man es nöthig hat, gemacht, und obiger Zusatz dernach eingerichtet werden, da man alsdann kleine runde und länglichte Fleischklümpchen, die man Fricadellen heisset, hievon zu machen, oder grosse länglichte Stücke, als eine dicke Bratwurst, auszurollen, in der Suppe zu kochen, und, wenn man anrichtet, selbige entweder ganz, oder in Scheiben geschnitten in die Suppe zu legen pflegt. Man muß aber dieses so wohl, als die kleinen Klümpchen oder Fricadellen mit feinem, durch einen Seiher gestrichenem, geriebenem Brodte sauber und vest zusammen rollen, damit sie nicht im kochen aus einander gehen. Diese Farce darf auch in einem grossen Klumpen gemacht, als ein länglichtes Brod formiret, oben überher mit einem warmen Messer fein glatt gemacht und eingekräuset, auf ein paar Speckscheiben in eine Tortenpfanne gelegt, unten und oben mit Kohlen gebacken, und bey dem Anrichten in eine Suppe gethan werden, welches dann ein recht niedliches Gerichte abgiebet. Es wird auch diese Farce zu allerhand Paste-

ten gebraucht; doch muß sie mit etwas süssem Rahm alsdann ein wenig geschmeidiger gemacht werden.

60. Wie eine Farce zum Füllen?

Diese Farce pflegt man in allen Stücken und mit den nemlichen Ingredientien, wie den vorigen, einzuricheen, nur, daß nicht viel trocken gerieben Brod dazu genommen, sondern, wo nicht alles, doch das meiste in Milch oder Rahm eingeweichet und daran gethan werden muß. Es können auch zu dieser Farce, nach voriger Proportion, ein oder anderthalb Rundstücke oder Semmel mehr genommen, und an statt der rohen Eyer fast noch einmal so viel Eyer mit einem Stücklein Butter zu einem weichen Rührey gemacht, dazu gethan, auch, wenn man will, einige rohe Eyer mit dazu genommen werden. Wenn es nun bald fertig ist, mag man auch Saltz, gestossene Muscatenblüte und Cardamomen, fein gehackte Citronenschaalen, Zwiebeln oder Schalotten, Petersilie, und noch andere feine Kräuter dazu thun, alsdann solches alles zusammen so fein hacken, bis es einem rechten gelben Teige ähnlich siehet, und, so er etwan dem Bedünken nach ein wenig zu steif seyn solte, mit ein wenig Milch oder Rahm verbessern; denn die Farce, welche nicht im Nassen gar gemacht wird, kan man so fein und delicat machen, als man will. Mit dieser Farce nun ist man im Stande, allerley zu füllen, auch davon in allerley Pasteten zu gebrauchen, ingleichen, wie die vorige, ein Stück davon, als ein länglichtes Brod zu formiren, in einer Tortenpfanne zu backen, und in eine Suppe zu legen.

61. Wie macht man eine Farce zu kalten Pasteten, und womit insonderheit gebratenes Flügelwerk oder Federvieh gefüllet wird?

Hierzu pflegt man ein Stück Kalbsbraten aus der Keule oder gebratene Hühnerbrüste, es mögen nun junge Hühner, Capaunen oder welsche Hahnen seyn, welches gleich viel gilt, oder in Ermanglung dessen, ein Stück rohes Kalbfleisch aus der Keule zu nehmen, solches in Würfel zu zerschneiden ein Stückgen Butter, nebst ein paar Zwiebeln, und feinen Kräutern dazu zu thun, alles klein zu zerhacken, in eine Casserole oder Pfanne zu thun, auf ein wenig starkem Feuer wohl durchschwitzen oder durchbraten zu lassen; aber nicht zuzudecken, immerfort zu rühren, bis es durchgehends steif und das Blut nur darinnen erstarret ist, hernach auf einen saubern Tisch oder Hackbret zu thun, und erstlich etwas klein zu hacken, denn nach Proportion, als Fleisch genommen worden, halb so viel abgeriebene Butter, wie auch etwas geweichtes Weißbrod, etwas weiches Rühren, und ein paar rohe Eyer, ingleichem Saltz, ein wenig fein gerieben Brod, geriebene Muscatenuß, ganz fein gehackte Citronenschaalen dazu zu nehmen, und es gleichfalls zu einem feinen Teig zu machen, so wird diese Farce zum Füllen recht gut seyn.

62. Wie ferner eine Farce mit Fischen?

Die Fische, wovon eine Farce bereitet werden soll, es mögen nun Hechte, Aalen, Karpfen, Bärsiche oder andere Fische seyn, müssen vorhero geschuppet, ausgenommen und sauber gewaschen werden, alsdann kan man das Fleisch bey dem Rücken, wo keine Grä-

ten

ten innen sind und auch sonsten, wo man noch etwas herab bekommen kan, das ohne Gräten ist, behende abnehmen, dieses Fleisch sauber von der Haut und in Stücken schneiden, das andere Gerippe in ein Paar Stücken zerlegen, rein abwaschen, blanschiren; aber kein Saltz darzu thun, alsdann heraus nehmen, das Fleisch sauber von den Gräten absuchen, selbiges zu den rohen Fischen legen, unter einander hacken, ingleichen so viel fein geriebenes Brod, als Fische sind, wie auch etwas in Milch eingeweichtes Weißbrod, ferner so viel abgeriebene Butter, als nach Gutdünken zu den Fischen, so man hat, genug seyn kan, und daß es fett genug wird, machen, auch einige rohe, aber nicht abgerührte Eyer, ebenfals nach Propotion der Fische, mit beyfügen, insonderheit wo kleine Klümpchen oder Frischandellen davon gemacht werden sollen: hingegen was man zum Füllen. welches in einem Backofen oder Tortenpfanne gar gemacht wird gebrauchen will, darein muß man wohl ein wenig Rührey machen indem es schön davon wird, auch Saltz. recht fein gehackte Petersilie, geriebene Muscatennuß, und geriebene Citronenschaalen hinzu thun, alles vollends zu einem feinen Teige hacken, so fällt die Farce recht gut aus. Hat man Aal, gebackene Seezungen, oder andere Fische, so kan solches mit zu Hülfe genommen oder auch, nach gewandten Umständen, überhaupt von dergleichen Dingen eine Farce gemacht werden. Dieser Farce wird man sich auch bey allerhand Fischpasteten bedienen können.

73. Wie macht man eine Brodfarce, welche zu Klümpchens, auch sonst allerley damit zu füllen zu gebrauchen ist?

Es wird erstlich ein gutes Rührey von 6 bis 8

Eyern mit einem Stück Butter bereitet, alsdann recht klein gerührt, mit ein paar rohen Eyern, ein wenig süssen Rahm, Saltz, Muscatenblüthe, ein wenig fein gehackter Petersilie, und 2 bis 3 geriebene Rundstücken, zusammen wohl durchgerühret, daß es nach dem Augenmaas nicht zu steif auch nicht zu dünne sey, so können rechte gute Klümpchen daraus gemacht werden. Hat man aber Lust, etwas damit zu Füllen z. E. eine Kalbs- oder Lammsbrust, ingleichen junge Hühnerbrüste, zwischen Haut und Fleisch, so darf man es nur mit süssem Rahm ein wenig geschmeidiger und dünner machen, auch, wenn es beliebig, ein wenig klein gehackte Campignons, Trüffeln, Morcheln und Schalotten dazu thun, und damit füllen, was man will, so ist es auch recht gut.

64. Wie pflegt man Kalbs- Hammels- und Lammsbrüste zu füllen?

Wenn man selbige füllen will, so wird das Vordertheil genommen, der Rücken mit dem Hals in die Länge abgehauen, daß die Brust etwas breit bleibet, auch der Beinknochen eben über das Gelenke kurz vor das Blatt abgemacht, ein Schnitt in die Länge über das Blatt gethan, der Knochen fein behände und zierlich heraus gelöset, das Fleisch wieder zusammen gebeftet, und denn am Ende, wo das Viertel abgeschnitten ist, mit einem langen spitzigen Messer zwischen dem Fleisch und den Rippen wohl gelöset; doch hat man sich dabey wohl vorzusehen, daß ja kein Loch weder oben durch das Fleisch, noch an der Seite, oder unten durch die Rippen gestochen werde. Wenn dieses geschehen, pflegt man die Brust ein wenig

nig auszuwässern und wieder auszutrocknen. So ist eine gute Farce, wie oben gemeldet worden, zu machen, die Brust damit zu füllen, und das Loch wieder zuzuheften.

65. Wie werden die welsche Hahnen, Capaunen, Hühner, Tauben, u. d. g. roh gefüllet?

Wenn von obigen Sachen etwas roh gefüllet werden soll, so muß man es vorhero recht sauber, aber nicht steif machen, alsdann, wenn es ausgenommen ist, einen geraden Schnitt längst dem Rücken schneiden, die Haut mit allem Fleische, so daran sitzen bleiben kan, rund herum ablösen, doch daß die Keulen und Flügel nebst allem Brustfleische an der Haut bleiben, hernach die Keulen und Flügel an den Gelenken behende auslösen, daß man auch das blosse Gerippe heraus bekomt, eine feine Farce, und zwar so viel, als man darzu benöthiget ist, und einem dünket, daß es genug ist, hinein machen, es dann hinten wieder zusammen schlagen, die Haut zunähen, umkehren, die Keulen, Flügel und Brust fein zurecht drücken, damit es seine rechte Form, wie es zuvor gewesen ist, bekommen möge, hierauf in einer kleinen Bräse gar machen, so kan es auf allerley Art gebraucht und auf solche Weise alles Flügelwerk gefüllet werden. Es kan auch mit jungem Geflügel, als Küchlein, u. d. g. eine Veränderung hierinnen getroffen werden, wenn man nemlich ein wenig weiches Rührey macht, etwas fein geriben Brod, ein wenig Saltz, Muscatenblüthe, fein gehackte Petersille, und, so es gefällig, Schalotten dazu thut, solches zusammen wohl durchrühret, und noch ein paar Eyer nebst zwey Löffel voll Rahm daran

schüttet, damit es recht geschmeidig wird. Wenn solches geschehen, kan man denen Küchlein die Haut auf denen Brüsten mit einem Finger lösen, das Angerührte mit einem kleinen Sprützgen zwischen die Haut und Brust ein wenig hinein sprützen, alsdann vorne bey dem Halse zubinden, die Küchlein ordentlich zurechte drücken, selbige inwendig mit ein wenig Farce füllen, oder, wenn man eben nicht besonders eine Farce dazu machen will, die Leber und Mägen mit etwas Speck, geriebenem Brod, ein paar Eyern, Saltz und Zwiebeln recht klein hacken, solches in die Küchlein füllen, und es in einer kleinen Bräse gar machen, so ist es auch recht gut, und mag mit allerley Sosen zur Veränderung aufgesetzt werden.

66. Wie wird alles gebratene Flügelwerk gefüllet?

An allem gebratenen Flügelwerk, es seyen welsche Hahnen, Capaunen, Hühner, Küchlein, Enten, Tauben, und was sonsten noch seyn mag, welches gefüllet wird, muß die Brust mit dem Brustknochen völlig heraus geschnitten werden, und zwar dergestalt, daß die Keulen und Flügel in ihrer behörigen Form sitzen bleiben; alsdann pflegt man von der Brust eine feine Farce zu machen, selbige auf das Huhn zwischen den Keulen und Flügeln, so hoch es vorhin gewesen ist, zu legen, und damit es eine zierliche Form bekomme, mit einem Messer hübsch glatt zu machen, mit dem Messer ein wenig kraus und bunt zu überkräusen, und es in einer Tortenpfanne zu backen. Doch muß ein wenig Wasser und Butter in die Tortenpfanne gethan, damit es nicht stöckerig wird, und oben

nur

nur das meiste Feuer gehalten werden so ist es recht, und kan mans geben womit man will.

67. Wie pflegt man die Karpfen und andere Fische zu füllen?

Man nehme einen oder mehrere Karpfen, nachdem man nöthig hat, schuppe und wasche sie sauber ab, löse die Haut längst dem Rücken von dem Kopf bis an den Schwantz an beyden Seiten, mache die Haut, doch daß sie ganz bleibt, rund herum ab, schneide das Mittelstück heraus daß der Kopf und Schwantz an der Haut sitzen bleibt, alsdann schneide man das Fleisch von den Gräten, so viel man nemlich davon herunter nehmen kan ab, und weilen man nicht genug daran haben wird, nehme man noch etwas von anderm Fischwerk dazu, mache hierauf eine gute Farce davon, fülle die Karpfen damit, lasse ein Stückgen Butter in einer Tortenpfanne heiß und gelbbraun werden, lege die Karpfen hinein, backe sie unten und oben mit Feuer, und bestreiche sie öfers mit Butter, so sind sie recht. Auf solche Art können auch andere Fische, insonderheit Hechte und Bärsiche, gemacht werden.

68. Wie muß man von allen vorkommenden rohen Sachen eine Fricassee zurichten?

Wenn man eine Fricassee zu machen willens ist, es sey nun von Kalbfleisch, Lammfleisch, jungen Hühnern, Tauben, u. s. f. so pflegt man es in kleine zierliche Stücklein zu schneiden, einigemal mit sauberm Wasser wohl auszuwässern, sodann in heissem Wasser nur ein wenig krellen oder erstarren zu lassen; allein,

daß es nicht zu hart werde, indem sonst die mehreste Kraft heraus gehet. Nach diesem muß man ein gut Stückgen Butter in eine Casserole werfen, eine bis zwey Speckscheiben, Lorbeerblätter, und mit Gewürtznägelein bestecke Zwiebeln daran thun, das Fleisch sauber ausputzen, ausdrucken und dazu legen, auch mit Saltz, und so es beliebig, mit ein wenig gröblich gestossener Muscatenblüthe würzen, zudecken, auf gelindem Feuer in seiner eigenen Sose gar schwitzen lassen, und zuweilen umschütteln. Hätte es aber an etwas nassem einigen Mangel, so darf nur ein wenig siedend Wasser daran gegossen werden, aber vor einer langen Sose muß man sich wohl hüten, Endlich, wenn, es gar ist, kan man einige Eyerdotter, nachdem man nemlich viel Fricassee hat, ausschlagen, sie mit fein gehackter Petersilie und Weineßig recht klein rühren, solches allmählig an das Fricassee schütten, und damit fleißig schütteln, bis die Eyer gar und die Sose sämig ist, so hat man alles recht gemacht. Wäre aber ein wenig zu lange Sose darauf, darf man sie nur, ehe die Eyer daran gerühret werden, auf starkem Feuer so weit, als man es verlanget, einkochen lassen, auch muß man ja zusehen, daß, wenn man die Eyer darauf thut, es ja nicht käsen möge, damit es nicht unansehnlich wird, ferner es fleißig umschütteln, und nicht wieder zum kochen kommen lassen, so wird es recht und gut werden.

69. Wie wird von allen kalten Braten eine Fricassee gemacht?

Alle kalte Braten, es mögen nun seyn Kalbs- oder Lammsbraten, junge Hühner, Capaunen, welsche Hahnen,

Hahnen, Enten, Tauben, Wildpret, Hasen, und d. g. werden auf folgende Art bereitet: Wenn der Braten gros ist, und starke Knochen hat, so wird das Fleisch bey grossen Stücken herunter und scheibenweiß geschnitten; ist es aber von Flügelwerk, kan man es mit den Knochen in feine ordenliche Stückgen hauen, so dann ein gut Stück Butter in eine Casserole oder breite Pfanne werfen, solche recht gelbbraun werden lasten, ferner etwas weniges von Mehl, nebst fein gehackten Zwiebeln, Lorbeerblättern und dem Braten, alles zusammen hinein thun, über dem Feuer fleißig umschütteln und durchpaßiren, hierauf nur ein ganz wenig Fleischbrühe, oder in deren Ermanglung, ein wenig siedend Wasser daran giessen, ein wenig durchkochen lassen, mit gestossenen Gewürtznägelein, Muscatenblüthe, Saltz, Citron, wie auch Champignonspuder, endlich, wenn alles zusammen ein wenig durchgekocht, auch zuweilen umgeschüttelt worden ist, es mit Weinessig, Eyerdottern und fein gehackter Petersille, wie das vorige abmachen, so wird es recht seyn.

70. Wie kan man von kalten Braten überhaupt und ordinair einen Ragout machen?

Es wird das Gebratene, was vorhanden ist, es sey wild oder zahm, Flügelwerk oder andere Art, in feine ordentliche und proportionirliche Stücke geschnitten oder gehauen, und zwar ein wenig grösser, als zu einem Fricassee, alsdann ein gutes braunes Mehl, nach Proportion, als nöthig ist, gemacht, das Gebratene nebst gehackten Zwiebeln und Lorbeerblättern, alles zusammen darein gethan, über dem Feuer einigemal umgeschüttelt, ein wenig Bratenbrühe, welche jederzeit

dazu aufbehalten werden muß, wie auch ein wenig siedend Wasser oder Rindfleischbrühe daran geschüttet, damit kurtz eingekocht, auch, so es nöthig ist, gehörig gesalzen, zuletzt ein wenig Citronensaft daran gedruckt, auch ist Champignonspuder gut daran. Wer aber eine Veränderung machen will, der nehme einige klein gehackte Anschovis oder Sardellen, oder, wenn man mit selbigen nicht versehen wäre, ein Stückgen mit einer Zwiebel und ein wenig Butter klein gehackten Hering daran so gibt es gleich eine Veränderung. Wenn man will, mag man auch mit ganzen oder klein gehackten Capern eine selbst beliebige Veränderung machen. Wenn ein Ragout von gebratenem Hasen Berg- oder Rebhühnern gemacht wird, so darf man auch zur Veränderung bisweilen eingemachten Johannesbeer- oder Kirschensafft, auch mit rothem Wein, Gewürtznägelein, und mit ein wenig Zucker gebrochen, hinein thun, wie es nemlich einem jeden gefällig und beliebig ist.

71. Wie macht man alle kalte Braten, als: Rebhühner, Berghühner, Schnepfen, wilde und zahme Enten, Tauben, Capaunen, Hasen, und d. g. mit einer Coullige?

Es wird das Gebratene in recht feine zierliche Stücke, nebst allen Kleinigkeiten, so abgeputzet werden, wie auch dem Rückknochen, und was sonst an Knochenwerk abzufallen pflegt, im Mörsel klein gestossen; hätte man aber allzu wenig Abfall so muß man sonst ein wenig Fleisch, roh oder gar, was man nemlich vorräthig hat, besonders auch ein oder zwey kleine Schinkenscheiben nehmen, dieses alles zusammen klein stossen,

stossen, hierauf ein gutes braunes Mehl, so viel als nöthig ist, machen, daß Gestossene nebst gehackten Zwiebeln und Lorbeerblättern darein thun, selbiges auf dem Feuer wohl unter einander rühren, eine rechte gute braune Brühe oder Rindfleischbrühe, oder in Ermanglung derer, ein wenig siedend Wasser darauf giessen; doch ist eine gute Brühe am besten. Wenn man will, darf man auch ein paar Scheiben Rindstücke recht castanienbraun rösten, und solche auch dazu thun; alsdann aber muß weniger Mehl genommen werden. Nach diesem wird solches wohl durchgekocht, durch ein Haartuch oder Sieb gestrichen, so bekomt man eine feine Coullige oder säumige braune Kraftbrühe. Damit dieselbe aber nicht zu dicke auch nicht allzu dünne werde, kan es nach dem Augenmaas von selbsten temperirt werden. Endlich thut man das Gebratene darein, und, so es nöthig ist, auch ein wenig Saltz, deckt es zu, setzt es auf das Kohlfeuer, daß es nur gleichsam distilliret, aber nicht recht kocht, so wird es gut und delicat sey.

72. Wie wird die abgetriebene Butter bereitet?

Man pflegt die Butter, welche entweder nach Gutdünken oder nach dem Gewichte angewiesen wird, zu nehmen, das Saltz recht rein heraus gewaschen, in eine Casserole oder Pfanne zu thun, gegen das Feuer, oder nur auf heisse Asche zu halten, immerfort zu rühren, bis die Butter wie ein Brey wird; doch darf man die Butter nicht schmelzen oder dünner als einen mittelmäßigen Brey; auch nicht dicker oder steifer werden lassen, und kan solches mit einer gelinden Wärme stätig gemäßiget und beständig gerühret werden, bis sie recht

recht zehe wird und kleine Bläsgen bekomt, so ist sie alsdann zum Gebrauch recht. Auch mag man die Butter, so ferne sie sehr salzig und unrein seyn solte, schmelzen, das Unreine sich setzen lassen, alsdann abklären, und an einem kühlen Orte immer zu nach einer Seite rühren, bis sie wie ein Brey wird, so ist sie auch recht gemacht.

73. Wie pflegt man Butter zu allerhand Gebackenem abzuklären?

Es wird so viel Butter, als man zum Backen nöthig hat, in einem Hafen zum Feuer gesetzt, damit sie allmählig schmelzet, und so dann eine gute Zeit immerfort ganz langsam kochet, hierauf beständig nur ein ganz gelindes Feuer darunter gehalten, daß die Butter ja nicht braun wird indem sie sonst ihre Kraft verlieret; auch darf die Butter unter währendem langsamen kochen nicht abgeschäumet werden, weil sie sich von selbsten einkochet, der Schaum sich oben zu einer Haut setzt, hingegen das Saltz und unreine Wesen beysammen unten auf dem Boden stehen bleibt. Wenn man nun siehet, daß die Butter klar und schön wird, so muß man sie herab nehmen, eine kleine Weile stehen lassen, damit sie recht sinket, hierauf mit einem kleinen Schaumlöffel das oberste Unreine ganz gemächlich abschöpfen, die reine klare Butter durch ein kleines Sieb in eine Casserole, die aber nicht naß seyn darf, abklären, und von dem dicken Saltz abgiessen, so wird die Butter recht seyn, und kan damit alles, was man will, ausgebacken werden. Es pflegt sich aber öfters zuzutragen, das die Butter in währendem backen zu schäumen beginnet, und man daher mit dem

Ge-

Gebackenen auf keinerley Weise fortkommen kan, so ist nichts anders schuld daran, als daß in einigen Stücken nicht recht umgegangen wird, indem man erstlich die Butter, nach der oben angeführten Anweisung, nicht recht abkläret, oder die Butter entweder nicht heiß genug, auch wohl gar allzu heiß werden läßt; denn ist die Butter nicht heiß genug, so kan das Gebackene ohnmöglich recht gezwungen werden, und muß nothwendig deswegen in Schaum gerathen; wird die Butter gar zu heiß so verlieret sie dadurch ihre Kraft, und beginnet braun zu werden, daß sie gleichfalls zum schäumen geneigt ist. Endlich ist die Ursache auch diese, daß gemeiniglich mehr Gebackenes in die Butter hinein gethan wird, als sie ordentlicher Weise bezwingen kan, daher sie denn nothwendig schäumen muß. Derohalben hat man sich also nur vor diesen dreyen Stücken zu hüten, und kläre die Butter recht ab, und denn, wenn man backen will, muß man ja machen daß dieselbe ihre rechte Hitze habe, welches gar leicht aus der Bewegung der Butter zu sehen ist, oder man kan auch nur ein wenig Teig von demjenigen, was ausgebacken werden soll, in die Butter hinein fallen lassen, bleibt nun solches auf dem Grunde liegen, so ist solche noch nicht heiß genug; wird es aber gleich von der Butter in die Höhe geworfen, so ist sie recht, und darf der Anfang damit gemacht werden, und denn so thue man zur Zeit nicht mehr hinein, als was die Butter zu zwingen vermag, welches man auch leicht merken kan; denn wenn die Butter zu schäumen anfangen will, so ist eines von diesen drey Stücken Ursach daran; wird solches aber verhütet, und alles wohl in Acht genommen, so hat man dieserhalb nichts zu

besorgen, und kan hernach von der Butter gebraucht werden, bis nichts mehr übrig ist.

74. Wie muß das Brod eingeweicht werden?

Die Zubereitung desselben bestehet einig und allein darinnen, daß die rechte braune Kruste der Rinde ganz dünne abgeschnitten, das Brod in zerschiedene Stücke geschnitten, in Rahm, Milch oder Wasser gelegt, und wohl geweichet, hernach mit sauber gewaschenen Händen heraus genommen, recht rein ausgedrückt, und mit den Händen zart von einander gerieben werde, alsdann kann mans gebrauchen, wozu es nöthig seyn wird.

75. Wie macht man braun gebrenntes Mehl?

Wenn ein Ragout oder sonst eine braune Sose gemacht werden soll, kan man etwas Butter in eine Casserole thun, solche recht heißt und gelbbraun werden lassen, nach Proportion etwas Mehl hinein schütten, selbiges mit einem Kochlöffel immerzu über dem Feuer rühren, und zwar so lange. bis es so braun ist, als man es verlanget. Nach diesem müssen die Sachen, als: klein gehackte Zwiebeln, Lorbeerblätter, u. d. g. in Bereitschaft gehalten, in das heisse braune Mehl, gethan, und zusammen unter einander wohl gerühret werden. hernach thut man auch das andere, wovon ein Ragout oder Sose gemacht werden soll, dazu, umschüttelt es noch ein wenig über dem Feuer, und thut es darauf. Will man braun Mehl zu Sosen oder andern Speisen, welche mit Zucker gebrochen werden sollen, machen, so darf man nur, wenn das braune Mehl abgerühret wird, ein wenig Zucker darein werfen

sen, so bekomt es eine schöne hohe Farbe davon; aber zu denen Sachen, wo kein Zucker dazu komt, muß kein Zucker ins braune Mehl gethan werden. Man kan sich auch, wenn man täglich mit dem Kochen umgehet, braunes Mehl in Vorrath bereiten, und solches geschiehet auf folgende Art: Man nimmt nemlich ein gutes Theil Butter, und läßt sie recht gelbbraun werden, rühret so viel Mehl hinein, daß es wie ein Brey wird, jedoch daß es ordentlicher Weise gerühret werden kan, hierauf rührt man es über dem Feuer, bis es recht hochbraun ist, thut es in ein steinernes Geschirr, und verwahret es darinnen, so kan man allezeit davon so viel, als man zum Gebrauch nöthig hat, heraus nehmen, und zwar, wenn man kaltgebratenes oder sonsten etwas hat, und man gedenket in der Geschwindigkeit ein Ragout davon zu machen, so wird es nur in Stücken geschnitten, in eine Casserole gethan, ein wenig von dem im Vorrath habenden braunen Mehl, nebst klein gehackten Zwiebeln, Lorberblättern, auch, so es beliebig, klein gehackten Anschovis oder Sardellen Capern, Champignons, Citronenschaalen und Schnitten, ein wenig Fleichbrühe, oder in Ermangelung dessen, halb Wein und halb Wasser, alles zusammen auf einmal daran geschüttet und durchgekocht, daß nur eine kurze sämige Soße darauf bleibt, endlich nach dem Salze versucht, so erhält man in der Geschwindigkeit ein recht gutes Ragout. Auch, wenn man eine braune Soße zu machen beliebet, es sey von Champignons, Morcheln, Trüffeln, Capern, Oliven, Anschovis oder von deren Ingredienzien einigen zusammen, so kan es in einem Hafen oder Pfanne, nebst etwas von dem braunen Mehl, Fleisch-

brühe kleingehackten Zwiebeln, Lorbeerblättern, Citronenschaalen, auch, so es nöthig ist, mit Saltz, gethan, und selbiges zusammen durchgekocht werden, so bekomt man eine gute Sose.

76. Wie ferner weiß gebranntes Mehl?

Wenn etwas davon in Vorrath gemacht werden soll, so kan man ein gut Stück Butter in eine Pfanne thun, es recht heiß, aber nicht braun werden lassen, hernach so viel Mehl, daß es wie ein Brey wird, hinein schütten, ein wenig über dem Feuer rühren, damit es wohl durchbratet, aber nicht braun wird, alsdann es gleichfalls in ein steinernes Geschirr thun, und zum Gebrauch aufheben. Hiervon pflegt man nun zu Suppen und andrrn Speisen nur so viel, als man nöthig hat, zu machen.

77. Wie macht man einen braunen Ueberguß zu Rindszungen, Kalbsköpfen, Enten? u. d. g.

Es wird ein gutes braunes Mehl gemacht, und, weil dieser Ueberguß mit Zucker gebrochen werden muß, das braune Mehl mit ein wenig Zucker abgerühret, damit es eine hochbraune Farbe bekomt. Wenn solches geschehen, thut man klein gehackte Zwiebeln, Lorbeerblätter, Zibeben, kleine Rosinen, gestossene Gewürtznägelein, in Stücken geschnittene, vorher aber ausgewässerte und einmal aufgekochte Citronenschaalen, wie auch in feine länglichte Striemen geschnittene Mandeln, zusammen ins braune Mehl, rühret es zusammen unter einander, ingleichen giesset man etwas Fleischbrühe oder, in derselben Ermangelung, halb Wasser und Wein daran, und lässet es damit zu einer sämi-

sämigen Tunke kochen, rühret es aber fleißig, daß es nicht anbrennet. Endlich thut man auch Weinessig, Zucker, Citronen, auch, so man will, würflicht geschnittene Sucade, und so es nöthig ist, auch ein wenig Saltz darein, läßt es noch ein wenig durchkochen, damit es recht sämig und gut wird, so ist der Ueberguß recht, Wenn dieser Ueberauß über einen Kalbskopf kommen soll, so darf man würflicht geschnittenen Speck zuletzt mit daran thun, auch, wenn der Kalbskopf angerichtet worden, würflicht geschnittenes und geröstetes Weißbrod darüber streuen.

78. Wie kan man sich allezeit ein wenig gute Kraftbrühe, ohne grosse Unkosten, zu Tunken machen?

Wenn man gerne über einen Braten, er sey nun von welcher Gattung er wolle, eine gute Sose haben will, so muß man, wenn der Braten etwas über halb gar ist, die Butter aus der Bratpfanne durchgiessen, hernach den Braten mit siedendem, aber nicht zu vielem Wasser beschütten, mit der Bratkelle den Braten eine kleine Weile immerzu damit begiessen, und solches aus der Bratpfanne durch ein kleines Sieb laufen lassen, so bekomt man ein wenig Tunke zu einer Sose, und gehet dem Braten deswegen nichts ab. Hierauf schüttet man die Butter wieder in die Pfanne, wenn der Braten damit begossen und selbiger vollends gar gebraten ist. Braucht man die Brühe zu etwas anders nöthiger, so darf der Braten nur mit gelbbrauner Butter und Citronensaft angerichtet und aufgegeben werden. Will man etwas in einer Bräse gar machen, und man hat sonst keine Fletschbrühe zu einer

Tunke, so kan man, wenn die Sachen in der Bräse gar sind, selbige heraus nehmen, die Bräse auf starkem Feuer, bis nemlich das klare Fett darauf stehet, ganz kurtz einbraten lassen, solches Fett oben abgiesen, ein wenig Mehl überher auf den Boden streuen, selbiges noch ein wenig einbraten lassen, ferner so viel siedend Wasser, als zur Tunke nöthig ist, darauf schütten, damit ein wenig durchkochen lassen, es durch ein feines Sieb streifen, auch, wenn man will, Morcheln, Champignons, u. d. g. daran thun, und Citronensaft daran drucken, so hat man gleich eine schöne Brühe oder kleine Coullige.

79. Wie wird ein Teig verferriget, womit man allerhand ausbacken kan?

Man nehme gutes und feines Mehl, schütte es in eine tiefe Schüssel, so viel man nemlich nöthig hat, rühre es mit ein wenig Bier nach Proportion, oder ohngefähr mit drey bis vier Eyern zu einem halben Pfundt Mehl, und zwar mit einem um den andern an; wenn ein wenig Rosenwasser und gestossene Cardamomen noch mit daran kommen, wird es desto besser. Alsdann muß man zusehen, ob es von den Eyern auch dünne genug worden ist; wenn solches sich aber nicht befinden solte, noch ein wenig Bier darzu giesen, doch darf es nicht zu dünne seyn, indem es allzu sehr ablauft, wenn etwas damit ausgebacken wird. Hernach kan es an einen warmen Ort gesetzt werden, daß es ein wenig aufgehet, und alles was man will, damit ausgebacken werden; doch darf man es nicht zu heiß hinsetzen, weilen es sich gerne anzusetzen pflegt, welches nicht gut ist.

80. Wie macht man ferner einen Teig zu allerhand Gebackenem, und zwar, wo Zucker darüber gerieben wird?

Man pflegt auf zwo gute Hände voll Mehl eine kleine Hand voll fein geriebenen Zucker, nebst zwey bis drey Eyerweiß zu nehmen, selbige wohl klein zu schlagen, damit also anzurühren, daß es etwas dick bleibt, ein wenig Wein daran zu giessen, daß es nicht gar zu dick, aber auch nicht zu dünne heraus komme. Auf solche Art wird denn so viel, als man benöthiget ist, angerühret, und gleich damit gebacken, und darf also nicht erst aufgehen, so fällt es recht schön und gut aus.

81. Wie muß bey vorkommenden Umständen ein Rand von Teig um eine Schüssel gesetzt werden?

Es wird ein wenig gebrannter Wasserteig verfertiget, aber keine Butter darein gethan, alsdann wohl durchgearbeitet, damit er recht steif und vest ausfalle, hernach wie ein langer Kringel ausgewälgert, daß er um den Rand einer Schüssel gelegt werden kan, hierauf dieser Rand mit wohl geklopftem Eyerweiß bestrichen, der Teig an die Kante rund herum darauf gelegt, an beyden Enden mit Eyern zierlich zusammen gemacht, fein glatt mit den Fingern in die Höhe und an die Schüssel vest gedruckt, mit einem Kneipeisen, oder womit man sonsten kan, recht kraus und bunt, so viel es möglich, gemacht, der aufgesetzte Rand mit wohlgeklopftem Eyergelb bestreichen, in einer Tortenpfanne oder in einem verschlagenen Backofen, oder an dem Feuer ausgetrocknet, so ist es recht.

Braucht man einen etwas hohen Rand, so muß der Teig darnach im Auswälgern auch dicke gelassen, mit einem Wälgerholtz einigemal überfahren werden, daß er ein wenig platt und breit, aber nicht zu dünne werde, indem es sonsten nicht wohl aussiehet. Wenn solches geschehen, kan man an beyden Seiten die Kanten eben schneiden, und um die Schüssel setzen, wie vorher angezeigt worden, auch also trocknen lassen, mithin es um grosse und kleine Schüsseln, auch so hoch und so niedrig, als sie nöthig sind, machen.

82. Wie wird eine Peckel oder Lacke eingerichtet?

Hierzu kan gutes Brunnenwasser genommen, so viel Saltz darein gethan, mithin so scharf, als man sie verlanget, gemacht, alsdann mit einer Ruthe so lange, bis sie gantz klar aussiehet, und das Saltz nicht mehr darinnen zu sehen ist, wohl geschlagen werden; so ist sie recht und brauchbar, wozu man will. Wenn man zu einer Sulze, und d. g. eine Lacke zurichtet, so wird auch wohl etwas Eßig mit darunter gethan. Es darf auch die Lacke aufgekocht, wieder kalt gemacht, und sodann gebraucht werden.

VII. Abschnitt.
Vom Anrichten und Auftragen der Speisen.

Was hat man eigentlich bey dem Anrichten der Speisen in Acht zu nehmen?

Man hat bey dieser Arbeit die Zierlichkeit im legen und Garnitur der Speisen, wie auch die Rein-

Reinlichkeit im Einlegen und Zugiesen der Brühen in Acht zu nehmen. Vor allen Dingen muß man darauf sehen, daß die Braten warm, mithin, wenn sie fertig, sogleich zu Tische kommen, wozu denn nöthig ist, daß man seine Zeit wohl abmisset und überleget, wie lang ein jedes zu braten, und soiches muß gegen die Zeit, da sie zu Tische sollen, gerechnet werden. Denn wenn ein Braten erstlich etwas erkaltet, verlieret er nicht allein sein Ansehen, sondern auch den Geschmack, bevorab wenn er ohne Brühe soll gegessen werden, in welchem Fall man ihn denn, sonderlich wenn es Wildbret ist, mit guter brauner, doch aber verklärter Butter versehen muß, mit welcher der Braten ein- oder zweymal muß begossen, oder mit der Butter, so man zum Begiesen brauchet, durchgebraten seyn, damit sie den Geschmack vom Braten habe. Wenn nun der Braten in einer warmen Schüssel und mit vorbesagter Butter versehen ist, muß man ihn mit Nägelein und klein geschnittenen Citronenschaalen bestreuen; den Rand aber mit abgescheelten Citronenscheiben, die in Zucker gelegen, bedecken. Man kan sie auch mit Blumen auszieren, auch mit ausgestochenem Gebackenes den Rand belegen, oder mit ausgemachten Oliven bestreuen. Alles nach eines jeden Belieben, Zeit und Gelegenheit. Auf die grossen Wildbraten kan man einen von Citronen geschnittenen Adler legen; auch geben die mit Eisen ausgestochene Citronenscheiben nicht wenig Zierrath. Man hat über dieses eine Erfindung, den Zucker in Form allerhand Blumen durch ausgeschnittene Pappendeckel oder steif Kartenpapier auf die Ränder der Schüsseln zu streuen, daß also, wenn man die Pappendeckel wieder wegnimmt,

die Blumen liegen bleiben; man macht sie aber von allerley Farben, wie bey dem Confect gebräuchlich. Jezund ist die Manier, daß man einen jeden Gang mit einerley Auszierung versiehet, nemlich einen Gang mit Citronen, einen Gang mit Pomeranzen, so alle zierlich ausgestochen, und wiederum einen Gang mit Blumen, u. s. w. ausschmücket. Der Bratengang wird gern bloß mit Radis oder Chelleen gezieret. Die Potagenschüsseln auszuzieren, kochet man Reis in Wasser oder Milch recht steif, machet alsdann hiervon mitten auf dem Schüsselrande einen Rand drey Finger hoch und einen Daumen dick, bestichet denselben mit Rosinen, Mandeln und Krebsscheeren, wie man will. Wenn man einen geringen Rand haben will, nimmt man abgekochten, klein gehackten Spinat, schlägt Eyer und Milch darein, und macht ein steif Rührey davn.

2. Wie sollen die Speisen auf die Tafeln gesetzet werden?

Dieses geschiehet auf mancherley Art. Wenn man nemlich drey Schüsseln auf einmal aufsetzen will, so stellet man die grosse in die Mitte, und auf beyden Seiten zwo kleinere, z E. in der grössesten die Suppe, in den andern das Fleisch und die Fische. Wenn man vier Schüsseln aufsetzet, nimmt man gern vier gleiche, in deren einer die Suppe, in der andern gegen über stehenden das Fleisch, und hernach in den andern beyden Ragout und Fische seyn mögen. Zum andern Gang oder Aufsatz, in einer das Gebratene, in der gegen über stehenden der Sallat, und in den beyden übrigen das Gebackene und das Zugemüse. Wenn

man

man aber fünf Schüsseln auf einmal aufsetzen will, so setzt man in der Mitte die grosse, darinnen eine gute Suppe oder Potage seyn kan, in die Ecken aber die übrige vier Schüsseln, darinnen auf einer das gekochte Fleisch, in der andern der Ragout, in der dritten das Fischwerk, in der vierten eine Pastete geleget ist. Bey dem andern Gang oder Aufsatz wird in die Mitte die grosse Schüssel, mit mancherley Arten der Salaten, gesetzt, auf eine Ecke das Gebratene, auf die andere das Gebackene, auf die dritte das Geräucherte, und auf die vierte Ecke das Zugemüse. Wenn man sechs Schüsseln auf einmal aufsetzen will, so muß man in der Mitte entweder ein Epargne haben, oder ein Körblein mit Confect setzen, und die sechs Schüsseln also herum setzen, daß vier kleinere zusammen und zwo grosse an jeder Ecke stehen. Bey einem Aufsatz von sieben Schüsseln muß man in der Mitte an statt der Epargee oder des Confectkörbleins eine grosse Schüssel setzen, in welcher bey dem ersten Gang die Suppe oder Potage ist, auf jeglicher Ecke zweyerley gekochtes Fleisch, zweyerley Fische und zweyerley Nachessen; im andern Aufsatz aber kommt in die Mitte die Salatschüssel, auf beyden Ecken zweyerley Gebratenes, zweyerley Gebackenes und zweyerley Nachessen, als Geräuchertes und Zugemüse; doch ist heutiges Tages fast gar nicht mehr gebräuchlich, die Tafel mit vielen Speisen zu besetzen, sondern man setzt, nach Beschaffenheit der Grösse derselben, zwey oder drey Aufsätze mit Confect und um dieselben Geleen, Saläte, u. d. g. Zwischen diese Aufsätze aber werden die warme Speisen auf die Schüsselringe gesetzt, und wenn davon gespeiset worden, mit den folgenden Gerichten verwechselt.

VIII. Abschnitt.

Von ordentlicher Einrichtung der Tafeln und Tische.

Siehe die vier Figuren, welche vier wohl eingerichtete Speisetafeln vorstellen, und zum Muster dienen können.

1. Wie müssen die Tische beschaffen seyn?

Von der Beschaffenheit der Tische ist nicht viel zu gedenken; denn an manchen Orten sind die ovale, an andern runde, meistens aber lange und eckigte Tafeln gebräuchlich. Man hat aber auch von den ovalen vielerley Arten, als: auf 8, auf 10, 12, 14, 18, ja bis 20 Personen? höher aber kan man nicht wohl kommen, weil sie sonst gar zu unbequem und nicht zu füllen sind. Man theilt sie aber insgemein in dreyerley Arten, als: 8, 12 und 20 Personen, und nach diesem richtet man seine Ordnung ein. Anlangend die Tafeln, so gebraucht man selbige, wenn die Ovaltische nicht zulangen wollen, bey welchen nothwendich in Acht zu nehmen, daß sie nicht unter zwo Ehlen breit sind.

2. Was ist zu deren Zierde und Gebrauch vonnöthen und wie müssen sie besetzt werden?

Auf einen Ovaltisch von acht Personen gehöret 1 Schüsselring, 2 Leuchter und 2 Saltzfässer. Ist er aber auf zwölf Personen, müssen 4 Saltzfässer, 4 Leuchter, 3 Schüsselringe seyn. Auf zwanzig Personen gehören 5 Schüsselringe, 6 Leuchter und 6 Saltzfässer. Der mittelste Schüsselring, wie auch die Schüssel, müssen grösser seyn, als die andern, die jedoch auch von

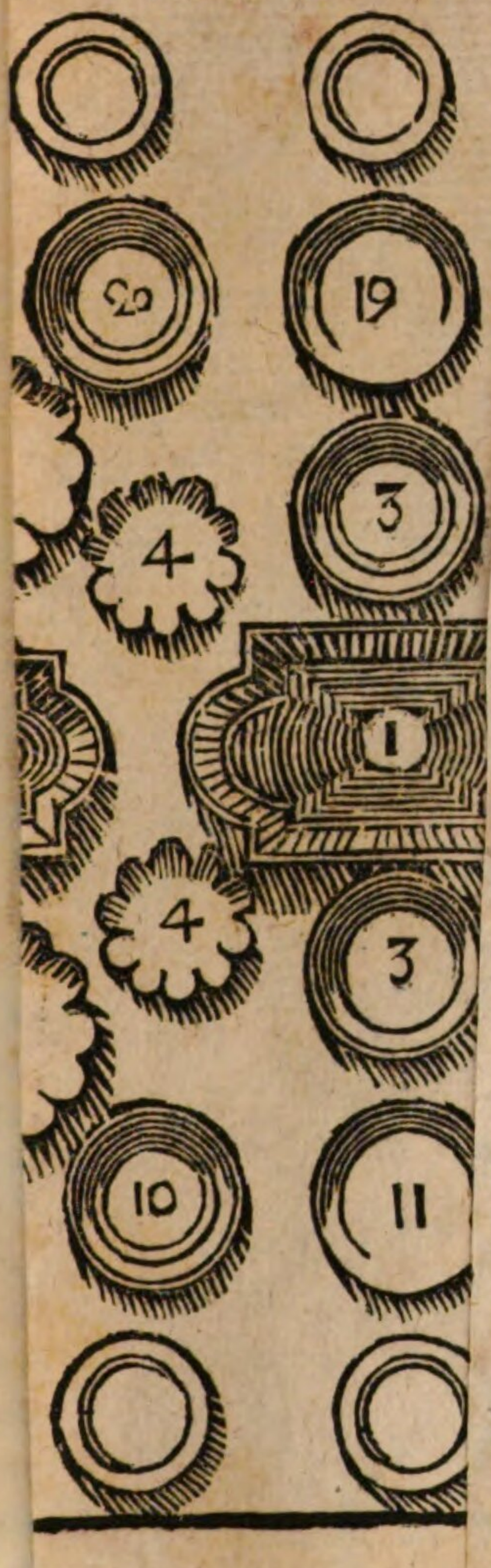
ziem-

Tafel

2

Bu

nbigu, oder eines Aufſatzes



ziemlicher Grösse seyn müssen: weil man die grossen Tische mit den kleinen Schüsseln nicht erfüllen kan. Wie nun aber die Ringe, Leuchter und Saltzfässer zu setzen, gibt einem jeden seine gesunde Vernunft. Die Tafeln betreffend, so besetzt man diese also, daß allezeit auf vier Ehlen nach der Länge derselben ein Leuchter und Saltzfaß, und zum wenigsten ein Schüsselring gebraucht wird. Soll es aber recht seyn, müssen allemal auf vier Ehlen fünf Schüsselringe, zwey Leuchter und vier Saltzfässer gesetzet werden. Nach diesem ist nothwendig, daß man seine Gäste wohl zählet, und den Tisch darnach einrichtet, daß sie fein geräumig sitzen, und nicht, wie bisweilen geschicht, da es wohl nöthig wäre, daß man einen, um Raum zu haben, gar von dem Tische jagen mögte. Ferner muß der Tisch so gesetzet seyn, daß die Aufwärter können rund herum gehen, und ein jeder, ohne den andern zu beschweren, aufstehen kan. Sodann muß das Tischtuch und Servietten sechs Viertel lang und fünf breit seyn, auch das Tischtuch zum wenigsten eine halbe Ehlen lang überhängen. Kan man die Servietten brechen, ist es desto besser, es zieret und füllet die Tafel, wiewohl es heut zu Tage gern in Abnahm komt, und an Tafeln vornehmer Personen solche nur viereckigt gelassen werden, vermuthlich, weil man viel Mühe damit hat, die Servieten nicht verbessert werden, den meisten aber es an Wissenschaft fehlet. Endlich müssen die Teller zum ersten Gericht, welches gemeiniglich eine Potage, tiefer seyn, den die andern, auch, wo es möglich, wie sonst zu allen warmen Speisen, gewärmet werden, und für allen Dingen so viel Teller da seyn, daß man kan viermal reine geben, denn sonst die

Auf-

Aufspühler nicht können zu recht kommen, und nichts schändlicher stehet, als wenn man schmutzige, nasse oder krumme Teller zu Tische birnget. Es gehöret auch bey einen jeder Teller ein Löffel, ein paar Messer, und zwey kleine Brödlein, welche unten auf einem Reibeisen müssen abgerieben, und unter die Servietten geleget werden. Bey zierlichen Tafeln pflegt man auch, statt des Zinnes oder Silbers, zu dem Nachtische Porcellan zu gebrauchen, und zwar nicht nur die Schüssel und Teller, sondern auch Messer und Gabel.

3. Wie soll der Schenktisch beschaffen und versehen seyn?

Es bestehet solcher gemeiniglich in vier Seulen, welche unten ein Brett ohngefehr ein Viertel von der Erden haben, darauf der Schwangkessel mit gutem frischen Wasser gehöret, oben ist der rechte Tisch mit einer Leisten, ohngefehr drey Finger hoch umfaßt, damit nicht leicht etwas hinunter fällt, oder so man etwas verschüttet, nicht gleich auf die Erde lauft. Auf diesem müssen die Gläser und Becher in guter Ordnung wohl gespület, vor Ankunft der Gäste, nach eines jeden Erfindung, auf das zierlichste gesetzet werden. Es müssen aber die Trinkgeschirre fein übereinstimmig seyn, und nicht bald ein grosses, bald ein kleines, bald ein Becher, bald eine Kanne, und dergleichen unter einander gehen, sondern die Weingeschirre sollen von einer Art seyn. So dann gehören auch zwey zinnerne oder silberne Teller und ein paar Transchirmesser und ein grosser silberner Löffel auf diesen Tisch. Sonsten braucht man gemeiniglich bey rechten Gastereyen nichts als Gläser, und wird niemanden Bier vorgesetzt, sondern

dern, wer was verlanget, muß es fordern, und müssen die Gläser allemal wieder geschwenket werden, welches voraus im Sommer sehr angenhem ist. Auch ist nothwendig, daß man in der grossen Hitze das Bier allemal im Wasser stehen habe. Man gebraucht gemeiniglich zum Bier silberne Becher; der Wein hingegen wird einem jeden in Gläsern vorgesetzt; die Gläser aber müssen zum öftern geschwenket werden.

4. Was haben die Aufwärter bey Gastereyen in Acht zu nehmen?

Es sollen solche fein geschickt, vorsichtig und geschwinde seyn, den Gästen die Speisen nicht über den Leib giessen, oder sonst Eseleyen anrichten, und sich voll sauffen. Es muß ein jeder von selbigen eine Serviette auf dem Arm haben, daß, wenn was abzuwischen vorfällt, sie sich deren gebrauchen können. Auch muß, so bald man sich gesetzt, einer von ihnen dem Vorschneider den grossen Löffel und Transchirmesser auf einem Teller reichen; die zwey zinnerne oder silberne Präsentir-Teller aber müssen sie zum Ueberreichen und Wiederannehmung der Gläser behalten. Nachdem müssen sie Sorge tragen, daß der Wein fein sauber gereichet werde, und es an reinen Tellern nicht fehle. Und solches muß ohne Tumult, so viel es immer möglich, verrichtet werden.

IX. Abschnitt.

Von der neuesten Art des Trenschirens und Vorlegen der Speisen.

1. Wer nimmt die Bemühung des Trenschirens eigentlich über sich?

Meistentheils übernimmt solche einer der Gäste.

2. Was hat derjenige zu merken, der eine Speise zierlich zerschneiden will?

Wenn man den Anfang zum Zerlegen machen will, muß man zuförderst die Serviette mit einem Knoten im Knopfloch des Kleides vest machen, sodann einige Teller um sich herum stellen, damit man das Tafeltuch nicht beschmutzet, weswegen die Trenschirmesser auch allemal nach dem Gebrauch auf einen Teller zu legen. Ferner muß man sich vornemlich der Stärke und Schwäche seines Messers zu bedienen wissen, so daß man bey einem starken Schnitt dasselbe am Ende der Klinge ansetzt; ist es aber ein leichter Schnitt, so setzt man nur mit der Spitze des Messers an, und führet es bis zur Mitten, da dann der Schnitt geschehen seyn muß. Damit man sich auch nicht erhitze, soll man, so viel möglich, die Arme an sich halten und dadurch die Kräfte sparen. Uebrigens aber muß man, um seine Sachen desto zierlicher zu machen, dazu aufstehen, und sich währendem Zerlegen nicht viel in Gespräche einlassen, damit man theils alles mit gehöriger Art und ohne Fehler verrichte, theils aber um so

viel

viel geschwinder fertig werde, und den Appetit der Gäste nicht zu lange aufhalte, auch die Speisen unterdessen nicht erkalten.

3. Wie viel Messer und Gabeln braucht man zum Trenschiren?

Heutiges Tages braucht man nicht mehr als zwey Paar, nemlich ein Paar grosse, und ein Paar kleine, welche zur rechten Hand auf einen Teller zu legen sind.

4. Wie heissen die Juncturen und Glaichen an dem Geflügel?

1) Die linke Seite am Hals. 2) Die rechte Seite am Hals. 3) Das obere Glaich am rechten Fügel. 4) Das kleine Glaich am rechten Flügel 5) Das untere am rechten Flügel. 6) Das kleine Glaich am rechten Schenkel. 7) Das obere vom rechten Schenkel. 8) Das untere vom rechten Schenkel. 9) Die rechte Seite vom Bürzel. 10) Die linke Seite vom Bürzel. 11) Der Bürzel oder Steiß. 12) Das Knieglaich am linken Schenkel. 13) Das unter am linken Schenkel. 14) Das obere am linken Schenkel. 15) Das untere am linken Schenkel. 16) Das kleine Gleich am linken Flügel. 17) Das obere am linken Flügel. 18) Das Oberstück von der Brust. 19) Das Unterstück von der Brust. 20) Der Springer oder Hüpfauf genannt. 23) Das rechte Achselbein. 22) Das linke Achselbein. 23) Die rechte Seite am Gerippe. 24) Die linke Seite am Gerippe.

5) Wie

5. Wie viel Schnitte kommen bey dem Transchiren vor?

Der Schnitte sind eigentlich viere: 1) Der rechte Oberschnitt mit welchem alle Oberschnitte an Flügeln und Schenkeln, und alle Schnitte gemacht werden, so vom Leibe gehen. 2) Der verwandte Oberschnitt, mit diesem kan man die Achselbeine ausheben, und die Gerippe zerstossen. 3) Der rechte Contraschnitt, mit diesem werden alle Contraschnitte gemacht, und alle, so zum Leibe gehören. 4) Der verwandte Contraschnitt, mit diesem kan der Springer oder sogenannte Hupfauf von der Gabel gestrichen und die Niederlegung gemacht werden. Andere hingegen haben an der Zahl sieben, und zwar wird der erste Schnitt von ihnen genennet der Oberschnitt, der zweyte, der Unterschnitt, der dritte, der Spaltschnitt, der vierte, der Gegen- oder Spaltschnitt, der fünfte, der Hohlschnitt, so meistens die Form eines halben Mondes hat, der sechste, ein Querschnitt, der siebende, der Creutzschnitt.

6. Was hat man ferner bey dem Transchiren in Acht zu nehmen?

Es muß alles mit möglichster Reinlichkeit, Anstand und Behutsamkeit verrichtet, die Nachbarn dadurch nicht belästiget, auch das Tafelzeug nicht beschmutzet werden. Man greift ohne Noth niemal mit den Fingern zu, sondern suchet alles mit Messer und Gabel zu bewerkstelligen. Jedoch kan bey starken Gelenken, an solchen Stellen, die nicht eßbar sind, und wobey man sich nicht schmutzig machet, wohl die Hand

zu

zu Hülfe genommen werden, z. E. bey den äussersten Enden eines Hasenläufers, eines Rehschlegels, eines wilden Schweinskopfs, u. d. g. Bei den Hasen werden die Läufte deswegen natürlich und haarricht daran gelassen, daß man es gewiß vor einen Hasen erkenne, aus dieser Ursache geschiehet ein gleiches bey dem Rehschlegel.

7. Was hat man bey dem Vorlegen der Speisen in Acht zu nehmen?

Das Vorlegen einzelner Portionen geschiehet hauptsächlich nur bey Suppen, Vorspeisen, Gemüsen, Fricasseen, Ragouts und bey solchen Gerichten die mit Brühen und Zugehör aufgetragen werden. Bey trockenen Gerichten, Fleisch, Braten, Gebackenem, u. s. w. aber pflegt man lieber nur einen oder ein Paar Teller voll allerhand geschnittener Portionen zu legen, und solche herumreichen, auch bey dem Vornehmsten den Anfang machen zu lassen, damit ein jeder nach seinen Belieben ein Stück davon nehme. Bey vornehmen Gesellschaften und freundschaftlichen Gastmahlen ist es an den mehresten Orten nicht gewöhnlich noch anständig, daß man das ganze Gerichte auf einmal zerschneide und vertheile, sondern man macht vielmehr nur kleine appetitliche Portionen, und läßt auch jederzeit so viel in der Schüssel, daß man diesen oder jenen noch etwas nachgeben kan. Wiewohl bey einigen bürgerlichen Zusammenkünften und Ehrengelagen auf dem Lande alles zerschnitten und vorgeleget werden muß.

8. Wie trenschiret man ein gebratenes Huhn?

Man setzet oder drehet die Schüssel nach zierlicher Aufhebung und Einschlagung der Messer, daß es mit dem Halse zur Rechten komt, hernach leget man die Gabel auf das Huhn, und zähmet es mit dem Messer hinten auf, hernachmals stoßt man das Messer, die Schneide unter sich gekehrt, bey dem Halse, die Gabel aber hinten ein, und wendet es einwärts um, daß der Rücken oben komt, ziehet die Gabel hinten heraus, imbrochiret sie auf das neue durch den Rückgrad ein paar Finger breit über den Flügeln, etwas schräge dem Hupfauf zu. Wenn man nun solchen wohl gefaßt, so wendet man das Huhn zierlich über dem Arm um, läßt es sinken, ziehet das Messer heraus, und zerschneidet es folgender Gestalt: 1) Löset man mit Ober- und Gegenschnitt den Hals, und drücket ihn ab. 2) Schneidet man den Ober- und Gegenschnitt am rechten Flügel und legt ihn ab. 3) Dergleichen am rechten Schenkel. 4) Wendet man das Huhn, mit Hülfe des Messers, daß der Steiß in die Höhe komt, und verfährt mit dieser Seite gleichfalls, wie mit der rechten Seite geschehen. 5) Löset man das Ziehbeinlein, und drehet es ab. 6) Das rechte und linke Brustfleisch. 7) Hebt man die Achselbeine aus, wendet das Huhn mit Hülfe des Messers, daß der Steiß in die Höhe komt, und 8) macht die Spaltschnitte auf beyden Seiten, wendet es, wie zuvor. 9) Stoßt die Rippen auf beyden Seiten entzwey. 10) Thut den Hupfauf von der Gabel. 11) Legt das übrige mit unterschlagenem Messer zierlich nieder, zerbricht den Rückgrad und zertheilet den Rumpf.

9. Wie wird solches alsdann vorgelegt?

1. 2) Einen Flügel nach dem andern, nebst Magen und Leber bey Frauenzimmer; bey Mannspersonen aber gehen die Schenkel oder Keulen vor. 3. 4) Einen Spaltschnitt nach dem andern mit etwas Brust. 5. 6) Einen Schenkel nach dem andern. 7) Das Ziehbeinlein nebst etwas von der Brust. 8) Das übrige Brustfleisch. 9) Den Rumpf.

10. Wie wird ein gekochtes Huhn trenschiret?

Selches kan in der Luft trenschiret werden, ohne daß es nicht über den Arm, sondern gleich vor sich aufgehoben wird; weil es aber meistentheils sehr weich gekocht, daß es die Gabel nicht hält, so setze man es mit dem Halse gegen sich, imbrochire mit der Gabel in die Brust zwischen das Zieh- und Achselbein schief durch den Rückgrad, zähme es auf und löse 1) den Hals, 2) den rechten Schenkel und Flügel zugleich, 3) auf der linken Seite auch also, 4) das Ziehbeinlein, 5) das Brustfleisch auf beyden Seiten, 6) hebe die Achselbeinlein auch, wende das Huhn auf die linke Seite, und spalte 7) den Steiß, wende, wie zuvor, und stosse 8) die Rippen entzwey, 9) lege den Brustknochen von der Gabel, 10) zertheile den Rumpf, und 11) imbrochire aufs neue in die Spaltschnitte, und breche solches zu einer Seite ab.

11. Wie pflegt man es vorzulegen?

1) Einen Flügel, und Spaltschnitt, 2) den andern Flügel nebst dem Ziehbeinlein, 3) ein Spaltschnitt mit etwas Brustfleisch, 4. 5) ein Schenkel nach

dem andern, 6) Brustfleisch mit den Achselbeinen, 7) wieder so, 8) das vierte Bruststück blos, das übrige nach Belieben.

12. Wie werden junge Hühner und Tauben zerschnitten und vorgeleget?

Diese werden, nachdem der Gäste wenig oder viel, in zwey oder vier Theile getheilet; nemlich, man setzet die Gabel auf die Brust, und thut einen langen Schnitt oder hernach einen Creutzschnitt. Die Vorlegung ist entweder die Hälfte, oder 1) das Vordertheil. 2) ein Hintertheil, oder 3) läßt man einen ganzen Teller voll der Hälfte und Viertel herum gehen.

13. Wie kan ein Rebhuhn zerlegt werden?

Solches kan, wie ein gebratenes Huhn, trenschiret werden; weil es sich aber öfters zuträgt, daß gute Freunde in einer Collation, zumal wenn kein Vorschneider vorhanden, ihnen selbst vorlegen, und sie mit den besten Bißlein wollen geehrt wissen: so kan man nicht besser thun, als wenn man jedwedes blind ablöset, also daß die Stücken fein zierlich an einander hangen bleiben, und nachmals auf einem Teller herum reichet, da dann jeder selbst, was ihm beliebet, nehmen wird. Die Schnitte aber sind diese: 1) Man löse den Hals, dieser muß gantz ab, und in die Schüssel fallen, 2) schneide man den Contraschnitt am rechten Flügel, 3) den Contraschnitt am linken Flügel, 4) den Oberschnitt am rechten Schenkel, 5) den Oberschnitt am linken Schenkel, 6) man löse das Ziehbeinlein und lasse es hangen, 7. 8) das Brustfleisch, und lasse es hangen 9) spalte den Steiß unter dem Hüpfauf bis an die Gabel, und stecke das Messer zierlich in den

Hals, lege es von der Gabel auf den Teller, daß die Brust oben komt, und lege die Stücke zu rechte. Man kan, so es vorhanden ist, in jeden Schnitt ein Scheibgen geschnittener Citronen legen, einen andern Teller darauf decken, und beyde zusammen drücken, daß der Citronensaft sich in das Fleisch ziehet, welches ein delicates Bißgen, wäre man aber bey einer vornehmen Gasterey zum Trenschiren bestellt, so muß man nothwendig alle Stücken lösen, und besonders überreichen.

14. Wie wird es vorgelegt?

1) Ein Flügel samt den Zwiebeln, 2) ein Flügel nebst ein wenig Brustfleisch, 3) der Steiß mit etwas Brustfleisch, 4) ein Schenkel nach dem andern, das Uebrige nach Belieben.

15. Wie pflegt man einen Capaun zierlich zu zerlegen?

Der Capaun wird wie ein gebratenes Huhn aufgehoben. Wenn dieses geschehen, so schneidet man 1) den Hals ab, 2) thut man den Ober- und Gegenschnitt am rechten Schenken, 3) dergleichen am rechten Flügel, 4) den Pfaffenschnitt, 5) mit der linken Seite verfähret man in allem auch also, 6) löset man das Ziehbeinlein, das übrige wie bey dem gebratenen Huhne.

16. Wie wird er vorgelegt?

1) Ein Spaltschnitt nach dem andern, mit den Pfaffenschnitten, 2) ein Flügel nach dem andern und etwas Brustfleisch, 3) das Ziehbeinlein und etwas Brustfleisch, 4) die Achselbeinlein mit etwas Brust-

fleisch, 5) ein Schenkel nach dem andern, 6) daß Uebrige nach Belieben.

17. Wie wird ein welscher oder Calecutischer Hahn trenschiret?

Weil dieser auf der Gabel schwer zu halten, so stellet man ihn mit dem Halse gegen sich, und weil er auf den Ziehbeinlein sehr fett, so schneidet man das Fette mit halben Mondschnitten vom Ziehbeinlein, und thut es auf einen Teller, welches, so man will, man alsbald dem Vornehmsten präsentiren kan. Nachmahls drehet man die Schüssel, daß der Hals zur Rechten kommt, stoßt die Knochen ab, imbrochiret die Gabel zwischen den Achselbeinen schief in den Rükgrad, wie bey dem gebratenen Huhne, und löset 1) den Hals, 2) den rechten Oberschenkel, mit Ober- und Gegenschnitt, 3) den linken eben so, 4) die dürren Flügel an beyden Seiten, 5) schneidet man den Contraschnitt am rechten Flügel, 6) den Oberschnitt am rechten Bein, 7) den Contraschnitt daselbst, 8) den Oberschnitt am rechten Flügel, 9) den Pfaffenschnitt, 10) den Contraschnitt am linken Flügel, 11) den Oberschnitt am linken Bein, 12) den Contraschnitt daselbst, 13) den Oberschnitt am linken Flügel, 14) den Pfaffenschnitt. 15) das rechte und linke Brustfleisch mit halben Mondschnitten, 16) hebet man die Achselbeine aus, 17) stoßt die Rippen entzwey, wenn er ganz entzwey soll, 18) leget den Brustknochen ab, 19) zertheilet den Rückgrad, imbrochiret in die Spaltschnitte, 20) und bricht solche zu beyden Seiten ab.

18. Wie pflegt man ihn vorzulegen?

1. 2) Einen Flügel nach dem andern, mit etwas Brustfett oder Brustfleisch, 3. 4) ein Bein nach dem andern, und etwas von dem Fette; dann die Keulen werden bey dem grossen Federvieh meistentheils getheilet, und jede auch besonders mit etwas Brustfleisch, 7. 8) die Pfaffenschnitte nebst den Achselbeinen in zwey Teller, 9) das Brustfleisch in etliche Teller, 10) einen Oberschenkel nach dem andern, und 11) das übrige nach Belieben. Wenn aber die Gesellschaft allein ist, so wird nur eine Seite zerschnitten, und der Hahn auf die angeschnittene Seite geleget, es muß aber der Hals und das Fett auf einer Seite bleiben.

19. Wie zerschneidet und leget man aber vor, eine welsche oder Druthenne?

Weilen solche gemeiniglich gekocht und zum öftern in Pasteten geschlossen wird, so kan man selbige nach Gelegenheit entweder liegend wie das weichgesottene, oder auf der Gabel wie das gebratene Huhn zerlegen und präsentiren.

20. Wie wird ein Birk- und Auerhahn trenschiret?

Es wird derselbe meistens mit den Flügeln, Hals und Schwanz aufgetragen, und weil er schon auf dem Bauche lieget, so imbrochiret man wie beym gebratenen Huhn, hänget das Messer zur Gabel, und hebet mit einer andern Gabel den Hals, Flügel und Schwanz auf einen Teller, und setzet solchen beyseite.

Sonsten wird er wie das gebratene Huhn zerleget, nur daß man bey den Flügeln anfänget; will man sich auch einer Veränderung bey den Schnitten bedienen, und anstatt der Oberschnitte erst die Gegenschnitte thun, steht es jedem frey, sodann ist es auch gar kein Verbrechen, wenn man in Zerschneidung oder Ablösung dieses und auch alles vorerwähnten Geflügels eine Aenderung macht, urd z. E. den rechten und linken Flügel, auch rechte oder linke Keule, zuerst oder zuletzt ablöset.

21. Wie legt man solchen vor?

1. 2) Einen Flügel nach dem andern, mit etwas Brust, 3) das Ziehbein mit etwas Brust, 4. 5) einen Schenkel nach dem andern, 6. 7) die Spaltschnitte nach einander, mit etwas Brust, 8) die Brust- und Achselbeine, 9) das Uebrige nach Belieben.

22. Wie wird ein Fasanhuhn trenschirt und vorgelegt?

Dieses hat die Gröse eines andern gemeinen Huhns, und wird, nachdem die Flügel abgetragen, auch also imbrochiret. Nachdem löset man 1) den Hals und die äussersten Gelenke, denn folget 2) der Oberschnitt am rechten Flügel, 3) der Gegenschnitt am linken Schenkel, 4) der Oberschnitt am linken Flügel, 5) der Gegenschnitt am rechten Schenkel, 6) der Oberschnitt am rechten Schenkel und abgelegt, 7) der Gegenschnitt am linken Flügel und abgelegt, 8) der Oberschnitt am linken Schenkel nnd abgelegt, 9) der Gegenschnitt am rechten Flügel und abgedrukt, 10) das Ziehbein, und 11) die Brust an beyden Seiten; das Uebrige alles wie bey dem gebratenen Huh-

ne und andern Flügelwerk. Die Vorlegung ist: Stück vor Stück, wie beym gebratenen gemeinen Huhne; oder man leget mehr Stücke auf einmal auf einen Teller, und gibet es herum.

23. Wie werden die Krammetsvögel und Wachteln trenschiret und vorgeleget?

Sie werden, wenn genug in der Schüssel sind, ganz vorgeleget, bey spürendem Mangel aber nimmt man eine lange Gabel, stekt deren 3 daran, und schneidet dieselben von oben bis unten entzwey.

24. Wie pflegt man eine zahme Ganß zu zerlegen?

Man stellet solche mit dem Steiße gegen sich, leget die Gabel auf die Brust, schneidet die Haut am Steiße mit einem Kreuzschnitt auf, hänget das Messer zur Gabel, nimmt das Gefüllte auf einen Teller heraus, wenn es Aepfel oder Castanien; so es aber Beyfuß ist, so läßt man ihn darinnen; drehet die Schüssel, daß der Hals zur Rechten kommt, hernach imbrochiret man, wie bey dem gebratenen Huhn, ohne daß sie wegen Sperrung der Beine für sich aufgehoben und also zerlegt wird: 1) Schneidet man den Hals ab, 2) den rechten Flügel nebst dem Pfaffenschnitte, wie beym welschen Hahn, wenn anders die Ganß fett ist, 3) den rechten Schenkel, 4) wendet man die Ganß, und verfähret auf der linken Seite gleich also, wie auf voriger geschehen, 5) löset man das Ziehbein, weil es aber sehr nahe am Hupfauf, muß es fein tief mit einem langen Schnitte gefaßt werden, 6) das rechte und linke Brustfleisch mit langen und

halben Mondschnitten, das Uebrige alles, wie beym gebratenen Huhne.

25. Wie geschiehet die Vorlegung derselben?

Man legt vor 1) einen Spaltschnitt nebst dem Ziehbein, 2) den andern Spaltschnitt mit etwas Brustfleisch, 3. 4) einen Flügel nach dem andern, nebst den Pfaffenschnitten, 5. 6) einen Schenkel nach dem andern; So aber die Ganß recht groß ist, so theilet man die Schenkel im Gelenke, und leget vor, Fülle nach dem andern, und einen Krallenschenkel nach dem andern mit etwas zu klauben, 7) das Brustfleisch in etliche Teller, 8) das kleine Rumpfstücke samt dem Achselbeine. Zu jedem Teller legt man Gefülltes, oder Beyfuß, oder Aepfel, oder Castanien, womit sie gefüllt. Zu merken ist, daß an der Ganß die Seitenbißlein, Spaltschnitte und Brust, nebst den Oberschenkeln, für das Beste gehalten werden, mithin muß man nach Beschaffenheit der Personen auch die Stücke vorzulegen wissen.

26. Wie wird aber eine wilde Ganß zerleget und vorgelegt?

Diese kan wie die zahme zerschnitten und vorgeleget werden, nur daß man die Schenkel nicht theilet. Ingleichen, daß solche nicht allezeit, wie die zahme gefüllt, welches man beym Koch oder Köchinn erfahren, und also den Steißschnitt erspahren kan.

27. Wie wird eine zahme Ente zerschnitten?

Man setze sie mit dem Halse vor sich, lege die Gabel auf die Brust, stosse das Messer in die rechte Seite, wende sie herum, daß sie auf der Brust zu

liegen

liegen kommt, imbrochire wie beym gebratenen Huhne, hebe sie zierlich über den Arm, und schneide 1) den Hals ab, 2) den rechten Schenkel, 3) den rechten Flügel, 4) auf der linken Seite verfahre man gleichfalls also, 5) löse man das Ziehbein, 6) das rechte und linke Brustfleisch mit langen Schnitten auf beyden Seiten, 2 oder 3 Stücke auf jeder Seite, 7) hebe man die Achselbeine aus, 8) mache die Spaltschnitte auf beyden Seiten, 9) stosse die Rippen dichte an den Brustknochen auf beyden Seiten entzwey, 10) thue den Brustknochen von der Gabel, und 11) zertheile man den Rumpf.

28. Wie wird sie vorgelegt?

1. 2) Ein Schenkel nach dem andern, 3) beyde Flügel zugleich, oder einen Flügel mit einem Spaltschnitte, 4) den andern Flügel auch so, oder zu jedem, sonderlich zum ersten Flügel, das Ziehbeinlein, zum andern ein wenig Brustfleisch, nach Anzahl der Gäste, 4) das Brustfleisch in etliche Teller, und das Uebrige nach Belieben.

29. Wie verfährt man mit einer wilden Ente bey dem Zerschneitten und Vorlegen?

Die wilde Ente kan wie die zahme verschnitten und vorgelegt werden, ohne daß man keine Spaltschnitte, so sie klein ist, machet.

30. Wie trenschiret man einen Hasen?

Man stellet ihn, daß er mit den rauchen Läuften zur Rechten zu stehen kommet, setzet die Gabel hinten quer über die Lenden, hacket mit dem Messer die rauchen Beine von den Läuften ab, und legte sie

auf

auf einen Teller, damit die Haare davon nicht an das Wildpret kommen. Dann setzet man die Gabel forne ein, unterhauet mit dem Messer wieder, und drucket das Küchenbisgen, welches die vordersten 2, 3, bis 4 Rippen sind, ab, leget es zu den rauchen Läuften, und giebt es von der Tafel; man hält hernach mit dem Messer hinten wieder ans Schloß, und imbrochiret den einen Gabelzinken bis in das Heft in das Rückgradslöchlein, den andern aber läßt man unten weggehen, drehet den Hasen ein wenig schief zu sich, und hauet das Schwänzlein ab, und machet 1) über dem Rückgrad auf beyden Seiten einen langen Schnitt nebst etlichen Querschnitten, und löset das Wildpret herunter in 3 bis 4 Stücken, 2) zertheilet man den Rückgrad in 3 oder 4 Stücken, auch wie es bey Hofe zu geschehen pflegt, mit samt dem Wildpret, 3) imbrochirt man aufs neue in das Rückgradslöchlein, und schneidet 4) das Oberfleisch vom linken und rechten Marksknochen, 5) nach Umwendung des Hasens hebet man die Marksbeinlein mit Ober- und Gegenschnitt aus, und 6) spaltet endlich das Schloß oder Mutterbein von einander.

Oder:

Wann, wie vorher schon gemeldet, die rauchen Beine von den Läuften abgehauen und auf einen Teller gelegt, die Gabel auch gehörig imbrochirt ist, so hebt man den Hasen mit untergeschlagenem Messer auf, legt ihn auf die rechte Seite, und schneidet 1) das auswendige Fleisch vom linken Läufer mit einem halben Mondschnitt, 2) das inwendige Fleisch vom rechten Läufer, wendet ihn um, schneidet gleichfalls 3) das auswendige Fleisch vom rechten Läufer, und 4) das

das innwendige vom linken ab, legt es vor sich nieder, hebet 5) das linke Marksbeinlein aus, legt es auf den Rücken, und schlägt es subtil entzwey. 6) mit dem rechten macht man es auch also, nach diesem wendet man ihn auf die rechte Seite, löset 7) das linke und rechte Mutterbeinlein, und schneidet 8) die Nieren heraus, löset 9) die Lendenbrätlein auf beyden Seiten, bringt den Hasen mit Hülfe des Messers gerade vor sich, und schneidet 10) auf der linken Seite mit einem langen und etlichen Querschnitten das Fleisch vom Rücken ab, 11) desgleichen auf der rechten Seite, und zertheilet 12) den Rückgrad in so viel Stücke man will, und ziehet die Gabel allgemach heraus.

31. Wie wird die Vorlegung desselben vorgenommen?

Man legt 1) das Rückenfleisch mit dem Rückgrad in etliche Teller vor 2) ein Marksbein nach dem andern, 3) ein Mutterbein nach dem andern mit der Niere, das übrige nach Belieben, oder man legt 4) einen Tellervoll allerhand Stücken, und giebt es zum Aussuchen herum. Hierbey ist auch noch zu erinnern weilen das Fleisch vom Rückgrad eigentlich das beste ist, so kan man es entweder in verschiedenen Schnitten ablösen und zertheilen, oder auch das Fleisch auf dem Knochen sitzen lassen, und also zertheilen und herumgeben. Wenn man es herum reichet, so dürfen beyde Läufer eben nicht ganz zerschnitten, sondern es können nur von der einen Keule 2 bis 3 Stücke für Liebhaber mit aufgelegt werden.

Oder:

Es wird vorgelegt 2) ein Marksbeinlein nach dem andern mit etwas Rückenfleisch, 3. 4) ein Mutterbeinlein

lein nach dem andern mit etwas Rückenfleisch 5) das übrige Rückenfleisch, so weit es reichen will, allemal mit etwas vom Rückgradsknochen. 6. 7) die Läufer-Stücke, eines nach dem andern, und 8) das übrige nach Belieben.

32. Wie soll ein Spanferkel trenschiret werden?

Man setzet es mit dem Rüssel oder Kopf zur linken Hand, legt das Messer auf den Rücken, imbrochirt die Gabel in beyde Nasenlöcher, und hebet es mit dem Messer unten bey dem Halse ein wenig auf, schneidet den Kopf ab, trägt ihn auf einem Teller, schneidet alsbald auf beyden Seiten das Wangen- oder Kinbackenfleisch entzwey, bieget die untern Kinbacken aus, spaltet den Kopf, und setzet ihn aufgericht auf einem Teller beyseiten, ziehet die Gabel heraus, und imbrochiret vorne im Rückgrade und hauet das Schwänzgen weg, legt es mit Hülfe des Messers auf den Rücken, und löset, wenn es ganz verzehrt werden soll, 1) das rechte Hinter- und Vorderbein mit Ober- und Gegenschnitt, wendet es um, und verfähret 2) auf der linken Seite auch also, 3) man schneidet den Bauch mit einem Creutzschnitte auf, stellet das Messer zur Gabel, nimmt das Gefüllte mit einem Löffel heraus auf den Teller, setzet es wieder gerade vor sich, und stösset 4) die Rippen vom Rückgrade auf einer Seiten ab, 5) zertheilet den Rückgrad, und 6) die Rippen.

33. Wie wird es vorgelegt?

1) Das Fleisch, so bey dem Halse gestanden; 2) die Hälfte, wo der Rückgrad daran ist, in etliche Teller, 3. 4) einen Hinterfuß nach dem andern, 5. 6)

6) die vordre Füsse einen nach dem andern, 7) die Rippen in etliche Teller; zu jedem Teller aber muß etwas vom Gefüllten gelegt werden; der Kopf wird nur auf Begehren präsentiret.

34. Wie pflegt man einen Kalbskopf zu zertheilen?

Ein Kalbskopf wird auf dreyerley Art zugerichtet, die erste ist, daß er ganz am Gehirn und Haupte gelassen, und die Zunge darinnen aufgetragen wird; die andere, daß das Gehirn geöfnet, und die dritte, daß er nebst geöfneten Gehirne die ausgenommene Zunge auf der Schnautzen liegen hat, und ist die gewöhnlichste Art. Kommt einem nun dergleichen vor, und man ihn mit der Schnautzen von sich weggesetzet, so nehme man, wenn er geöfnet, und die Zunge aufliegend hat, alsbald mit Messer und Gabel die Zunge heraus auf einen Teller, zertheile sie in 4 Theile, und thue das Gehirne in einem Löffel dazu, welches man den Vornehmsten gleich präsentiret kan. Darauf lege man das Messer auf die Schnautze, imbrochire den einen Gabelzinken in das Gurgelbeinlein, den andern aber unten oder über dasselbe wohl hinein, und löse 1. 2) das rechte und linke Kinbackenfleisch, 3. 4) man biege die untern Kinbacken ab, und gebe sie auf einen Teller hervor; wäre die Zunge noch darinnen, muß man sie mit einem Creutzschnitte lösen, 5. 6) man löse das rechte und linke Ohr, 7. 8) schneide das Vorschneide Bislein auf beyden Seiten ab, 9. 10) biege den rechten und linken obern Kinbacken aus, 11. 12) löse das rechte und linke Auge, 13. 14) steche den Jäcken zu beyden Seiten, 15) haue den Nasenknorpel

entzwey, 16) stecke das Messer bey der Gabel hinein, lege das übrige aufwärts, das andere aber stosse man von der Gabel. Wäre die Zunge noch darinnen und das Gehirn dennoch offen, so verfahre man gleich also, doch daß man noch zu obigem die Zunge löse; wäre es aber noch ganz zu, so imbrochire man alsbald, wie gedacht, mache einen Kreutzschnitt über den Kopf, lege die Haut aufwärts, eröfne mit der Messerspitzen die Hirnschale, und nehme das Gehirn heraus, hernachmahls verfahre man, wie oben gesagt worden.

35. Wie wird er vorgelegt?

1) Ein Auge samt etwas Kinnbackenfleisch und Milchzahn, 2) wieder so, 3) ein Ohr und etwas Kinnbackenfleisch, 4) wieder so, 5) die Jäcken und etwas Kinnbackenfleisch, 6.7) die Vorschneide-Bislein, 8) das andere nach Belieben. Will man das Gehirn mit vorlegen, so kan man den Kopf auch so trenschiren daß das Gehirn in seiner Schalen liegen bleibt, von welchen denn nebst der Brühe zu jedem Teller, und auf dessen Rand ein wenig Salz und Pfeffer gelegt wird. Wenn die Zunge noch nicht vorgeleget worden, so kan man sie gleich Anfangs auf 2 oder mehr Teller mit etwas Gehirn und Kinnbackenfleisch austheilen.

36. Wie wird ein wilder Schweinskopf zerleget?

Man setze ihn mit dem Rüssel zur linken Hand, lege das Messer hinten quer vor, und imbrochire die Gabel in beyde Nasenlöcher, fasse ihn mit der Serviette beym Ohre, und wende ihn auf die rechte Seite, schneide 1) die garstige schwarze Haut dünne weg, und

und 2) etliche Schnittgen von den Wangen; kan man nicht damit auskommen, so kan man auf der andern Seite auch also verfahren, endlich auch, wenn es nöthig, hinten um den Hals die Haut abschälen, und etliche flache Stücklein abschneiden, oder auch wohl gar die Ohren lösen, und etliche zarte Stücklein herunter schneiden, welches aber nicht leicht geschicht, so man auskommen kan.

37. Wie geschiehet die Vorl[illegible]ung desselben?

Man legt etliche Stücklein auf den Teller, und gibt sie herum, darzu die Tuncke guter Weineßig, Pfeffer, Senf, Wächolderbeeren mit Baumöl, nebst Petersilie vermengt seyn kan.

38. Wie trenschirt man einen Schinken?

Dieser ist meistentheils, ehe er aufgetragen wird, nach abgelöster Haut inwendig mit Salbey, Zimmet, und Nägelein besteckt, und die Haut wieder darüber gedeckt. Man setzet ihn demnach mit dem Knochen zur linken Hand, wickelt die Haut mit der Gabel zierlich auf, und imbrochirt die Gabel mit durch die Haut neben dem Knochen hinein, thut die Salbeyblätter mit dem Messer auf einen besondern Teller, schneidet am Ende das Schwarze vorne länglich rund weg, fähret fort dünne Stücklein, in Form eines halben Monden, so viel man nöthig hat, bis ans Bein abzuschneiden, dergleichen auf der andern Seite auch geschehen könnte; und so sie endlich etwas zu groß würden, könnte nur in der Mitten ein langer Schnitt durch geschehen. Wäre der Schinken aber sehr fett, ist es auch erlaubt, mit 2 halben Mondschnitten in

Bayerische Staatsbibliothek MÜNCHEN

der Mitte anzufangen, und nach dem ein Ovalstückgen heraus, kan auf beyden Seiten also fortgefahren werden, der Rand und Boden aber muß am Schinken ganz bleiben, und also nur ausgehöhlet werden.

39. Wie pflegt solcher vorgelegt zu werden?

Man legt eine Anzahl Stücke auf den Teller, und gibt es also herum.

40. Wie wird das trockene und geräucherte Fleisch trenschirt und vorgelegt?

Auf diese Weise wird mit trockenem und geräuchertem Fleische verfahren, runde halbe Mondschnitte daraus gemacht, solche zusammen auf einen Teller gelegt und herumgegeben. Hauptsächlich hat man beym Vorschneiden zu beobachten, daß der Faden des Fleisches quer getroffen werde, damit die Scheiben zierlich, ansehnlich und mürbe werden.

41. Wie wird eine Rehe- Hirsch- und Schweinskeule trenschirt und vorgelegt?

Man setzt sie mit dem Läufer zur Linken, imbrochirt die Gabel über die Röhre, schneidet das Fleisch halb Monden weis, und dann mit einem langen Schnitt ab, und so es nöthig, kan man auf der andern Seite auch also verfahren.

Was am braunsten gebraten, legt man zuerst, ausserdem ist bey diesem im Vorlegen alles gleich.

42. Wie pflegt man mit dem Zerschneiden und Vorlegen eines Rückgradsbraten oder Wildziemmer umzugehen?

Derselbe wird wie der Rücken am Hasen zerleget, und was am schönsten gebraten, zuerst vorgelegt.

43.

43. Wie pflegt man einen Schweins-Braten zu trenschiren und vorzulegen?

Bey diesem bedarf es keiner grossen Kunst, sondern es wird die Gabel, wenn er mit den Rippen die Länge herunter vor einem stehet, oben aufgesetzet, und eine Rippe nach der andern samt dem Rückgrad losgelöset. Die Vorlegung betreffend, so gibt man jedem, so der Braten nicht groß, eine Rippe, wo er aber groß, theilet man es nach Gefallen.

44. Wie trenschirt man einen Kalbs- und Nieren-Braten?

Man stellet solchen mit dem Stosse zur linken Hand, imbrochiret den einen Gabelzinken in das Rückgradsloch, schneidet 1) die lappichte Haut mit den drey äussersten Rippen ab, 2) die Rippen nacheinander samt dem Rückgrade, nach Anweisung der Gelenke, 3) theilt man die Nieren samt dem Braten in etliche Teller, man kan auch die Nieren zuvor ausschneiden, und es sonderlich theilen, 4) imbrochiret man die Gabel bey Endigung der Niere aufs neue in den Stoß, 5) löset man das Schwänzgen vom Rückgrade, 6) das inwendige Fleisch von der Röhre mit halben Mondenschnitten, 7) bricht man das Mutterbein, oder den sogenannten Pfaffen-Knochen, von der Röhre, und schneidet das übrige mit halben Mondenschnitten ab, 8) das Eißbein mit etwas Fleisch, 9) wendet man ihn um, und verfähret auf der andern Seite auch also.

45. Wie wird dessen Vorlegung vorgenommen?

Man legt vor 1) die Rippen, da die meiste

Nieren steht, nach und nach 2) das Mutterbeinlein nebst etwas Fleische, 3) das übrige nach Belieben Am schicklichsten ist es, wenn nach Beschaffenheit der Anzahl von anwesenden Gästen ein Teller voll allerhand Portionen gelegt und herum präsentiret wird, da dann selten nöthig seyn wird, den Braten umzuwenden und die Keule zu zerschneiden.

46. Wie pflegt man eine Schöps- oder Hammels-Keule zu zerschneiden?

Wann sie ganz entzwey soll, so stelle man sie mit den Stosse oder Keule zur rechten Hand, imbrochire mit dem einen Gabelzinken vorne in das Rückgradsloch, schneide 1) die lappichte Haut nebst den zwey äussersten Rippen ab, 2) löse den dürren Knochen, imbrochire aufs neue, und theile 3) den Rückgrad mit einem langen Schnitt vom Stosse, wende ihn um, und zertheile ihn 4) nach Anweisung der Gelenke, imbrochire die Gabel aufs neue in den Stoß, daß die Röhre zwischen die beyde Gabelzinken komme, 5) löse das Schwänzgen mit etwas Fleisch vom Rückgrade, 6) schneide das Fleisch mit halben Mondenschnitten von der Röhre, wende den Stoß um, und verfahre 7) auf der andern Seite auch also, 8) biege das Mutterbeinlein von der Röhre loß, schlage solche, wenn man kan, auf, und stosse sie von der Gabel.

47. Wie geschiehet die Vorlegung derselben?

Am füglichsten wird ein vollgeschnittener Teller, worauf sowohl einige kurze Rippen, als Fleischscheiben herum gegeben, auch selten der ganze Braten zerschnitten; wie denn auch die Rippenknochen, weil sol-

solches sehr mühsam, nicht gern von einander getrennet, sondern nur das Fleisch auf den Rippen etwas lang in mäßigen Stücken abgelöset wird. Sonsten aber legt man, was am besten gebraten, zuerst vor. Eigentlich soll mit dem Rückgrade vom Stosse an (immer zwey Gelenke an einander) angefangen und also fortgefahren werden, bis der Rückgrad alle ist, man kan auch von der Keule etwas beylegen, sodenn vollends das Keulenfleisch, welches zu den Knochen fein einzutheilen ist.

48. Wie kan eine Lamms- und Kalbsbrust für sich trenschiret und vorgelegt werden?

Man setze sie mit dem Halse zur Linken, und weil sie meistentheils gefüllt, so muß man sich wohl im acht nehmen, daß man das Gefüllte nicht zerkrümmle, man imbrochire die Gabel aufs Schulterblatt, und löse 1) dasselbe von den Rippen, 2) schneide das Fleisch mit halben Mondenschnitten davon, und stosse die Röhre ab, imbrochire die Gabel in den Hals, und schneide 3) den Knorpel an den Rippen hinweg, 4) man zertheile die Rippen, und drücke sie, wenn der Braten groß, vom Rückgrade ab, und 5) wird der Rückgrad mit seinem Fleische auch getheilet, 6) löse man den Brustkern, und so der Hals fein braun und wohl gebraten, kan man etliche Bogenschnitte davon schneiden. Was die Vorlegung der Kalbs- und Lammsbrust anbetrift, so wird eine Rippe nach der andern, welches am schönsten gebraten, vorgelegt, sodann der Knorpel oder Brustkern, und das übrige nach Belieben.

49. Wie wird ein gebratener Fisch trenschiret?

Man stellet ihn mit dem Kopf zur Linken; bey diesem soll man wohl zusehen, wenn das Spieslein ist stecken geblieben, daß man es fein sanfte heraus ziehet, damit der Fisch nicht zerrissen werde, darauf kehret man den Rücken gegen sich, imbrochiret die Gabel 1) neben dem Kopf ein, 2) macht einen langen Schnitt auf den Rücken zu beyden Seiten vom Kopfe bis zum Schwanze, 3) sticht man die Gräte beym Kopfe nnd Schwanze entzwey, 4) hebt sie mit der Gabel heraus, und giebt sie weg, so er groß, schneidet man durch den Rücken hinein den Bauch auf, also, daß er fast wie ein Karpfen gerissen ist, und zertheilet ihn 5) hernach 3 oder 4 mal, nachdem er groß ist.

50. Wie pflegt man ihn vorzulegen?

1) Den Kopf, 2) das Mittelstück, 3) den Schwanz. Besser ist es, man lege eine Teller voll allerhand Stücken, so kan sich ein jeder nach Belieben sein Stück nach der Reihe nehmen.

51. Wie wird der Hecht zertheilet und vorgelegt?

Er wird wie der Bratfisch zertheilet und vorgelegt; die Leber, als das beste, kan von einander geschnitten und den ersten zwey Tellern beygelegt werden; sind die Hechte aber klein, so theilet man jeden halb, und präsentiret 1) das vorder Stück mit der Tütsche, so Senf oder Butter zu seyn pfleget, 2) das hinter Stück auch also.

52. Wie geschiehet die Zertheilung und Vorlegung des Karpfens?

Weil dieser schon getheilet ist, so kommt es nur auf

auf die Vorlegung an, welche also geschicht: 1) legt man den Kopf mit den halben Gebündlein und etwas Rogen vor, 2) das Mittelstück, nebst voriger Zulage, 3) den Schwanz. Der Rogen und Milch wird beygelegt, so weit es reichet.

53. Wie werden die Forellen zerschnitten und vorgelegt?

Sie werden, wenn sie groß, wie der gebratene Fisch zerlegt, und 1) der Kopf, 2) das Mittelstück, und 3) der Schwanz mit etwas Butter vorgelegt. Sind sie etwas klein, so werden sie wie die Krummhechtgen getheilet, oder, wenn deren genug, ganz herum gegeben. Sind sie geräuchert, und mit Rüben gemacht, so sieht man nach der Austheilung, und legt mit dem Löffel Rüben darzu.

54. Wie wird die Zertheilung und Vorlegung des Lachses vorgenommen?

Derselbe ist schon zertheilet, und wird solcher also nach Anzahl der Personen weiter zerlegt und mit etwas Eßig und gehakter Petersilie herum gegeben.

55. Wie werden die Grundeln oder Schmerlen vorgelegt?

Solche werden mit Messer und Gabel oder mit einem Löffel auf den Teller getragen, und mit der Tütsche, so Eßig oder Wein seyn kan, einem jeden nach der Reihe eine Portion davon überreichet.

56. Wie werden die Krebse vorgelegt?

Man trage 3 bis 4 Krebse, nachdem sie groß, und man Vorrath hat, mit der Gabel bey den Sche-

ren auf dem Teller, und gebe sie herum. Wolte man aber das Frauenzimmer mit Eröffnung der Krebse contentiren, so greift man es folgender massen an, 1) legt man sie mit den Köpfen auf den Teller, und imbrochiret sie mit der Gabel über den Augen unterwärts, 2) schneidet man vorne die Scheeren auf, 3) auf beyden Seiten die Beinlein ab, 4) das äusserste vom Schwanz hinten und auf beyden Seiten, und legt die Schaale ab, 5) hebt man die Nase mit der Messerspitze ab, und präsentiret sie auf einem reinen Teller, wie oben gedacht.

57. Wie können die Austern vorgelegt werden?

Sie sind gemeiniglich schon aufgemacht, und können solchergestalt entweder mit der Gabel, oder auch mit den spitzigen Fingern bey den Schaalen angefasset, und deren allemal 4, 5 bis 6 Stück auf jeden Teller getragen werden. Sollten sie aber noch in verschlossenen Schaalen seyn, so muß man das Aufmachen vorher schon gelernet haben, welches allerdings Uebung erfordert, und also geschiehet: Man hält mit der Serviette in der linken Hand die Auster fest, und bieget die Muschel mit dem Messer von einander, und überreichet sie nebst ein wenig Salz und Pfeffer.

58. Wie pflegt man die Artischocken zu zertheilen und vorzulegen?

Man imbrochirt mit der Gabel mitten in den Kern, leget mit dem Messer die Blätter bis an den Kern um und um ab, daß sie einer ausgemachten Rosen gleich sind, alsdann schneidet man, jedoch nach Anzahl der Personen, einen Kreutzschnitt durch, und

thut

thut das Rauche, so es noch darinnen, heraus; trägt sie mit dem Löffel auf den Teller, und überreichet sie mit etwas Brüh, Pfeffer und Salz.

57. Wie werden die Pasteten zertheilet und vorgelegt?

Man macht von einer grossen Pastete den Deckel rings herum los, legt den Deckel auf einen Teller, und zerlegt das darin liegende nach seiner Art, und gibt es mit etwas Brühe herum; wäre die Pastete von gutem Teige, so kan jedem Teller ein Stücklein darzu gelegt werden, wo aber dieses nicht, so wird der Deckel, wenn man mit dem Vorlegen fertig ist, wieder darüber geleget. Die kleinen Pastetgen werden meistentheils nur nach Anzahl der Personen aufgetragen, und eine nach der andern auf dem Teller übergeben.

58. Wie pflegt man die Torten zu zerschneiden und vorzulegen?

Diese werden nach Anzahl der Personen zerschnitten, und entweder ein gehäufter Teller voll, oder auch ein Stück nach dem andern herum gegeben.

59. Wie wird das Obst und Confect vorgelegt und herum gegeben?

Das Obst kan man mit der Schüssel überreichen, damit ein jeder selbst nehme; wäre solche aber zu groß oder zu schwer, können etliche Stücke auf den Teller gelegt und herum gegeben werden. Das Confect wird mit dem Löffel, Messer oder Händen, jedes nach seiner Art, auf den Teller gelegt, und

also herum gegeben, das Vornehmste und Beste aber gehöret oben auf.

60. Was hat man bey Vorlegung und Uebers reichung der Butter und des Käses in Acht zu nehmen?

Diese machen den Beschluß, und weilen öfters welche sind, die beydes nicht essen können, so kan man nicht besser thun, als daß man erst die Butter hernach den Käse herum gebe. Will man aber beydes im Ganzen herum reichen, so braucht es keine Vorlegung.

61. Was ist bey dem Trenschiren und Zerlegen das schwerste?

Die Trenschirung oder Zerlegung des Geflügels. Weil nun diese denen wenigsten nach gewissen Regeln bekannt ist, und man sich solche doch wohl bekannt zu machen hat, so will ich diese Trenschirung oder Zerlegung nochmals nicht allein wiederholen, sondern die vornehmsten Zerlegungen mit Figuren erläutern, damit alles auf das deutlichste zu verstehen und zu lernen sey. Die Namen aller Glaichen oder Juncturen bey jeder Gattung von Geflügel sind in folgender Hauptfigur mit Ziffern, so wie alle folgende benannte Figuren auf das deutlichste vorgestellet.

Namen

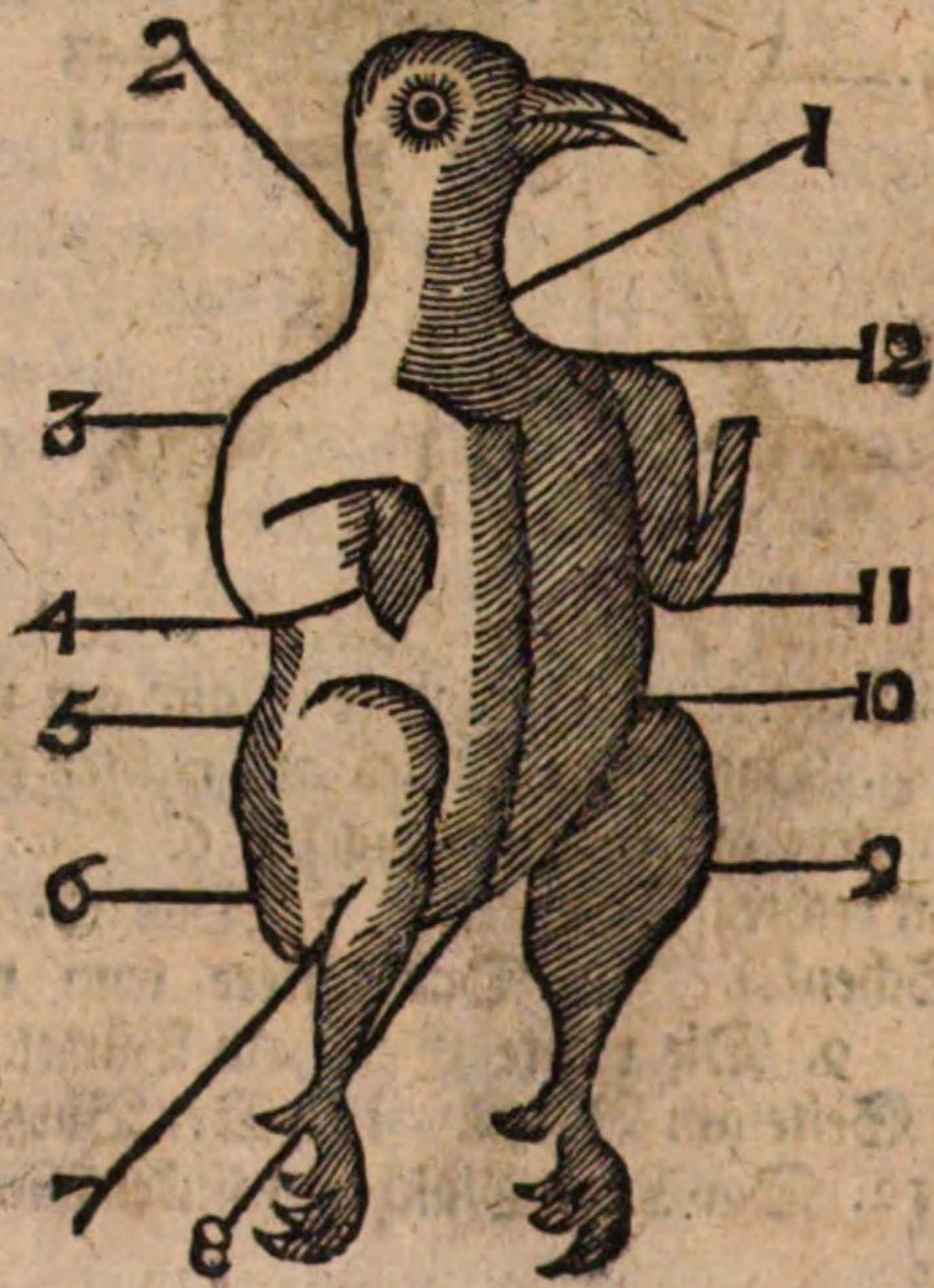
Namen aller Glaichen an dem Geflügel.

1. Die linke Seite am Hals. 2. Die rechte Seite am Hals. 3. Das obere Glaich am rechten Flügel. 4. Das kleine Glaich am rechten Flügel. 5. Das untere am rechten Flügel. 6. Das Knie-Glaich am rechten Schenkel. 7. Das obere vom rechten Schenkel. 8. Das untere vom rechten Schenkel. 9. Die rechte Seite am Bürzel. 10. Die linke Seite am Bürzel. 11. Der Bürzel oder Steiß. 12. Das Knie-Glaich am linken Schenkel.

13.

13. Das untere am linken Schenkel. 14. Das obere am linken Schenkel. 15. Das untere am linken Flügel. 18. Das kleine Glaich am linken Flügel. 17. Das obere am linken Flügel. 18. Das Oberstück von der Brust. 19. Das Unterstück von der Brust. 20. Der Springer, oder an manchen Orten der Hüpfauf genannt. 21. Das rechte Achselbein. 22. Das linke Achselbein. 23. Die rechte Seite am Gerippe. 24. Die linke Seite am Gerippe.

Verschneidung der Taube.



Seke

Setze die Gabel also an, daß der eine Zinken derselben von der Spitze des Bürzels in den Cörper hinein gehe, der andere aber längst dem Gerippe ausserhalb seye, und die Haut des Gerippes in etwas mitfasse, wodurch also dein Stück Geflügel auf der Gabel fest hält, und deine Zerschneidung gleichsam in der Luft geschehen kan. Halt die angespießte Taube also vor dir, daß du derselben Crust allemal im Gesichte habest. Alsdenn mache den Anfang wie in obiger Figur der erste Schnitt ausweiset. Nemlich:

Um den Hals zu lösen.

1. Mache einen Oberschnitt von der Rechten zur Linken in die Helfte des Halses bis gegen die Brust hinein.

2. Der Gegenschnitt am Halse geschiehet von der Linken zur Rechten, so fällt der Hals ab.

Um den rechten Flügel zu lösen.

3. Der Oberschnitt des rechten Flügels soll wegen des Gewerbbeins mit dem Messer zierlich gesuchet und gefühlet werden, und wenn man es hat, so soll man den Schnitt thun, sich aber dabey in Acht nehmen, daß man nicht so weit in die Brust schneide, damit sie nicht geschändet werde.

4. Mache deinen Gegenschnitt unter den Flügel fein in die Runde, so wird dieser Flügel mit Hülfe eines kleinen Messerstosses heraus fallen.

Um den rechten Schenkel zu lösen.

5. Setze das Messer über das Knie-Glaich des rechten Schenkels, und mache gleichsam einen Hohlschnitt bis in die Mitten.

6. Mache

6. Mache deinen Gegenschnitt unter den Schenkel, und merke, daß du das hintere Glaich des Schenkels, so bey dem Geripp nahe an der Gabel ist, mit fassest, so wird dieser Schenkel gelöset seyn, und durch einen kleinen Messerstoß abfallen.

Um das Bruststück auf der rechten Seite abzulösen.

7. Ist ein langer Spaltschnitt von der rechten Seite des Bürzelbeins gegen der Brust bis zum Achselbein hinauf.

8. Ist der Gegenspaltschnitt zu eben diesem Stück, hart bey dem Brustbein weg, wodurch man ein gut Bruststück bekommt.

Um den linken Schenkel zu lösen.

9. Ist der Unterschnitt zum linken Schenkel, wobey man das hintere Glaich am Gerippe mitfassen soll, wie wir bey No. 6. gesagt haben.

10. Ist der Gegenschnitt vom Knie-Glaich oben herunter, um diesen Schenkel zu lösen, und mit einem Druck des Messers vollends abzustossen.

Ablösung des linken Flügels.

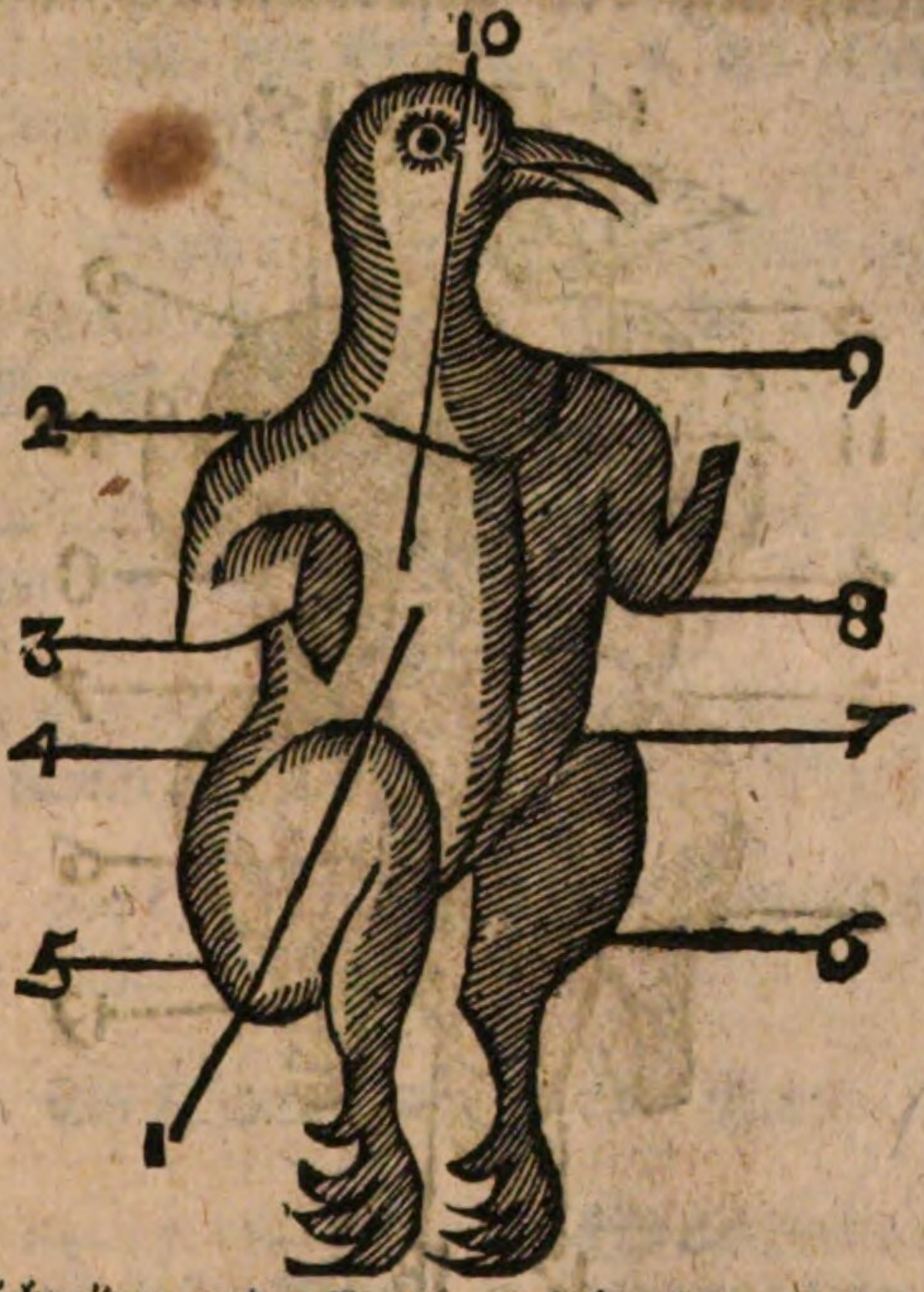
11. Ist der Unterschnitt zum linken Flügel von unten herauf.

12. Ist von oben herab der Gegenschnitt, welcher wegen des Gewerbbeins, wie wir bey No. 3. gesagt, muß durch Fühlen gefunden werden.

Das Bruststück von der linken Seite wird abgelöset, wie dieses von der rechten. Besiehe No. 7. und 8.

Andere

Andere Art von Verschneidung der Taube.

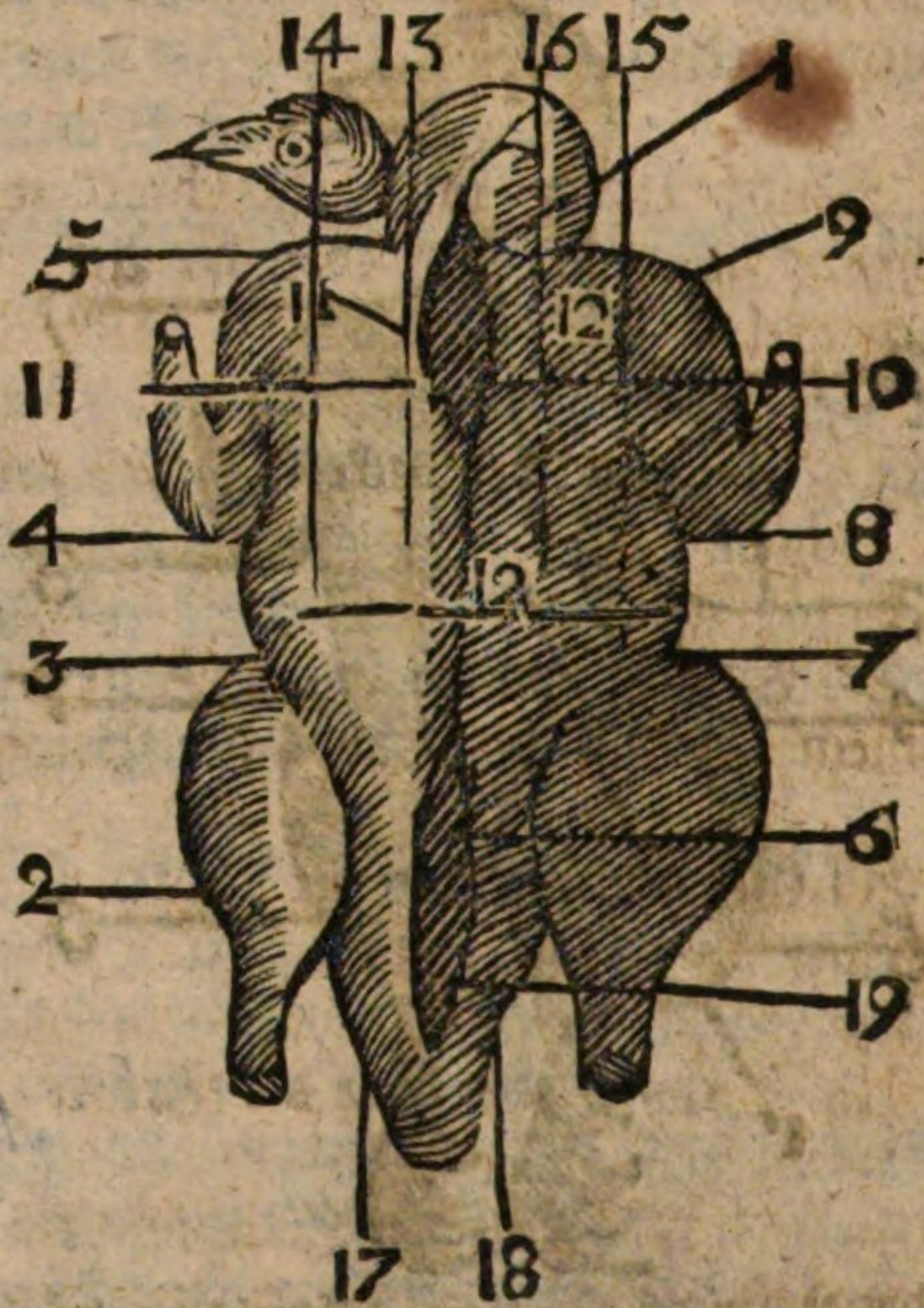


1. Schneide von der Mitte des Bürzels an, durch Brust, Hals und Kopf, so daß daraus zwey gleiche Theile werden, alsdenn nimm die rechte Hälfte, schneide daraus fünf Stücke, wie in der Figur angezeiget stehet, Das erste Stück ist der Kopf nebst dem Halse und etwas oben von der Achsel. Das zweyte der Flügel. Das dritte das Seitenstück. Das vierte der Schenkel, und fünftens die rechte Seite des Bürzels.

Mit der linken Hälfte kanst du gleichfalls also verfahren, jedoch so, daß du beym Bürzel anfängest zu schneiden, wie Nro. 6. es dir angezeiget.

NB. Weilen die Taube überhaupt an sich selbst nicht groß, so wird sie meistentheils nur in zwey gleiche Stück nach der Länge zerspalten, oder auch durch einen Creutzschnitt in 4. Theile getheilet, welches die beste und bequemste Art ist.

Zerlegung des gesottenen Huhns.



Die Gabel wird bey dem Huhn gleichfalls angesetzet, wie wir pag. 109. bey der Taube gesagt haben.

1. Der Hals wird durch einen Schnitt von der Linken zur Rechten abgelöset.

2. und 3. ist der Unter- und Oberschnitt um den rechten Schenkel abzulösen, es geschiehet solches wie bey der Taube; besiehe alldort den Schnitt 5. und 6. jedoch mit dem Unterscheid, daß der Unterschnitt zuerst gemacht werde.

4. und

4. und 5. ist die Ablösung des rechten Flügels durch Unter- und Oberschnitt, wie bey der Taube. Besiehe alldort den Schnitt 3. 4. und mache den Unterschnitt zuerst.

6. 7. Durch Unter- und Oberschnitt wird der linke Schenkel abgelöst, auf eben die Art, wie der rechte Schenkel.

8. 9. Die Ablösung des linken Flügels geschiehet, wie beym rechten.

10. Ein Schnitt von der linken Seite durch das Fleisch hinein, bis auf die Hälfte der Brust.

11. Ein Gegenschnitt von der rechten Seite, bis auf die Hälfte der Brust.

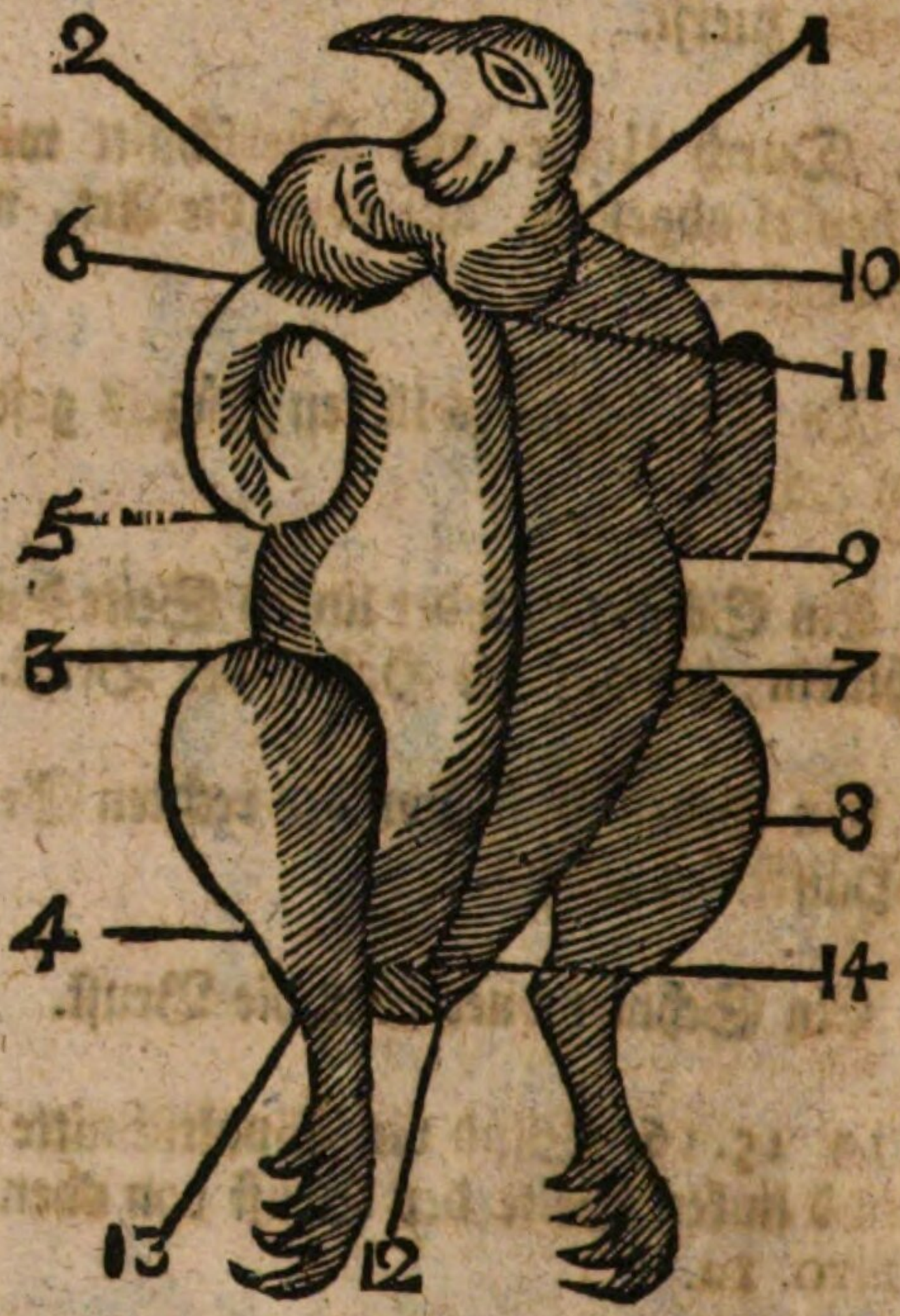
12. Ein Schnitt quer über die Brust.

13. 14. 15. 16. Sind vier Spaltschnitte auf der rechten und linken Seite der Brust von oben herunter bis Nro. 12.

17. 18. Sind zwey Spaltschnitte von der rechten und linken Seite des Bürzels hinauf, bis Nro. 12.

19. Ist der Abschnitt des Bürzels.

Zerlegung des Capauns.



Setze die Gabel auf gleiche Weise an, wie bey der Taube.

1. Schneide schregs von der Linken zur Rechten in den Hals.

2. Durch einen Schnitt von der Rechten zur Linken, so fällt er ab.

3. 4. Ober- und Unterschnitt zu Ablösung des rechten Schenkels.

5. 6. Unter- und Oberschnitt zu Ablösung des rechten Flügels.

7. 8. Durch Ober- und Unterschnitt den linken Schenkel abzulösen.

9. 10. Durch Unter- und Oberschnitt den linken Flügel abzulösen.

11. Ist ein ganzer Querschnitt, um das Bruststück beym Halse abzunehmen.

12. Ein langer Spaltschnitt von der Spitze des Bürzels an, um die linke Brust abzulösen.

13. Ablösung der rechten Brust durch einen Spaltschnitt, wie bey der linken.

14. Ist der Abschnitt des Bürzels etwas oben, wo er am dünnsten ist.

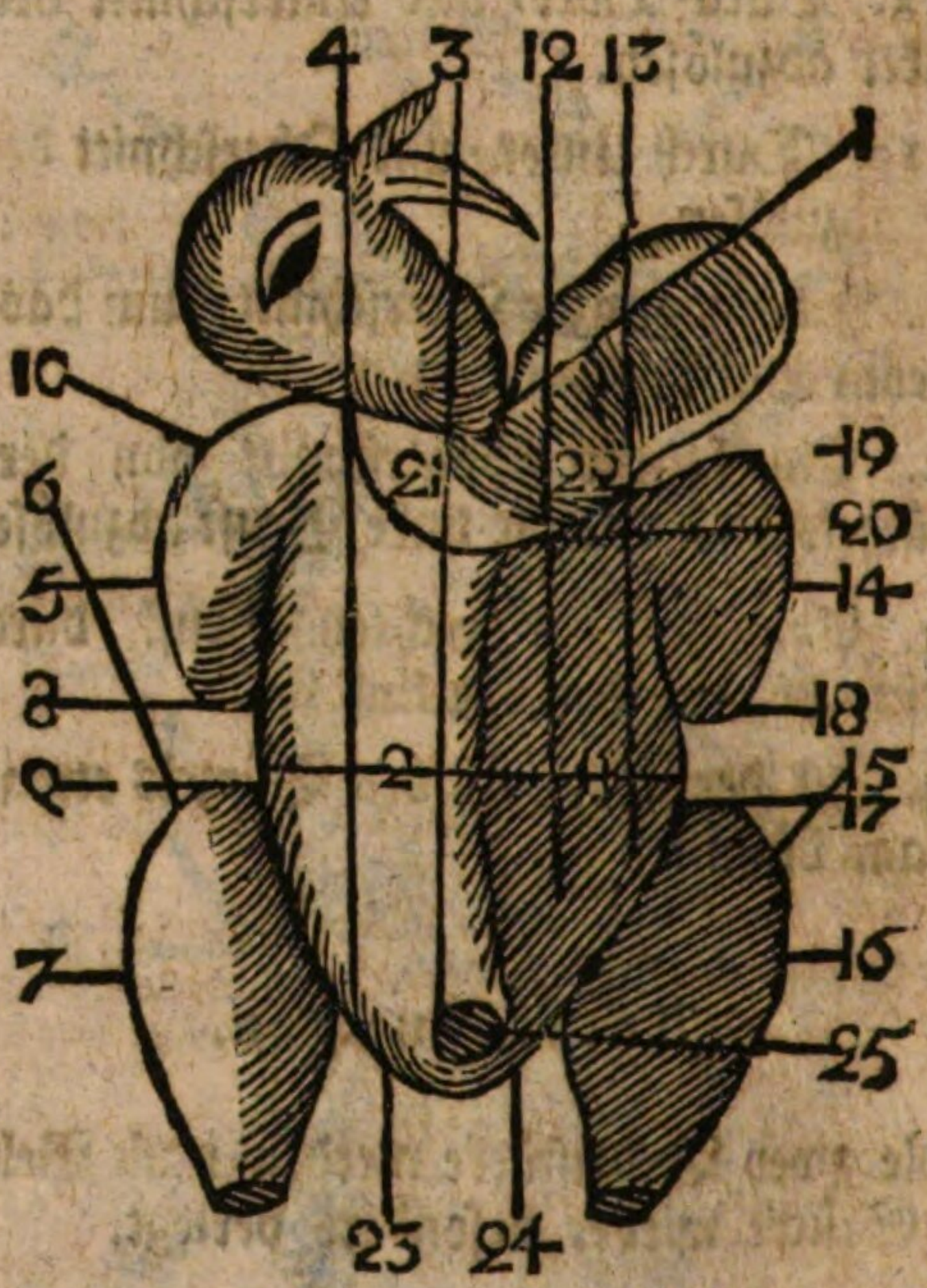
Anmerkungen.

Die zwey Bruststücke werden nach Belieben in etliche Stücke wieder besonders verlegt.

Die Schenkel und die Flügel, weil sie an dem Capaun grosse und ansehnliche Stücke sind, können auch wieder, jedes in zwey Stücke zerlegt werden.

Die Achselbeiner, so man in keiner Figur bezeichnet, sind gar leicht ohne Schnitt mit dem Messer auszuheben, wenn man es nur einmal beym Trenschirmeister gesehen, so weiß man es für allemal.

Verschneidung des welschen Hahns.



Die Gabel soll bey diesem etwas schweren Stück stark und tragbar seyn, auch wohl vest angesteckt werden, und zwar auf die nemliche Art, wie wir schon beym andern Geflügel gesagt haben.

1. Der Hals wird in einem Schnitt von der Linken zur Rechten abgelöset.

2. Ein Querschnitt über die rechte Hälfte der Brust.

3. 4. Zwey lange Spaltschnitte auf der rechten Brust von oben herab bis herunter auf Nro. 2.

5. Ein Querschnitt um das obere rechte Seitenstück abzulösen.

6. Auflösung des Knie-Glaichs am rechten Schenkel.

7. Ein Unterschnitt zum rechten Schenkel gegen dem Knie-Glaich hinauf.

8. Ein Unterschnitt zum rechten Flügel hinauf.

9. Völlige Ablösung des Fleisches, so noch an der rechten Seite vom Schenkel hängt.

10. Ein Oberschnitt zum rechten Flügel, um solchen völlig abzulösen.

11. Ein Querschnitt über die Hälfte der linken Brust, wie bey Nro. 2.

12. 13. Zwey lange Spaltschnitte von oben herunter auf der linken Brust, wie bey Nro. 3. 4.

14. Ein Querschnitt um das obere linke Seitenstück abzulösen.

15. Ein Oberschnitt zu Auflösung des Knie-Glaichs am linken Schenkel.

16. Ein Unterschnitt zum linken Schenkel gegen dem Knie-Glaich hinauf, wie auf der rechten Seite, Nro. 7.

17. Völlige Ablösung des Fleisches, so noch an der linken Seite vom Schenkel hängt.

18. Ein Unterschnitt zum linken Flügel, wie bey Nro. 8. auf der rechten Seite.

19. Ein Oberschnitt zum linken Flügel, um solchen völlig abzulösen, wie bey Nro. 10.

20. Die Aufschneidung der völligen Halsbrust.

21. 22. Aushebung des rechten und linken Achselbeins.

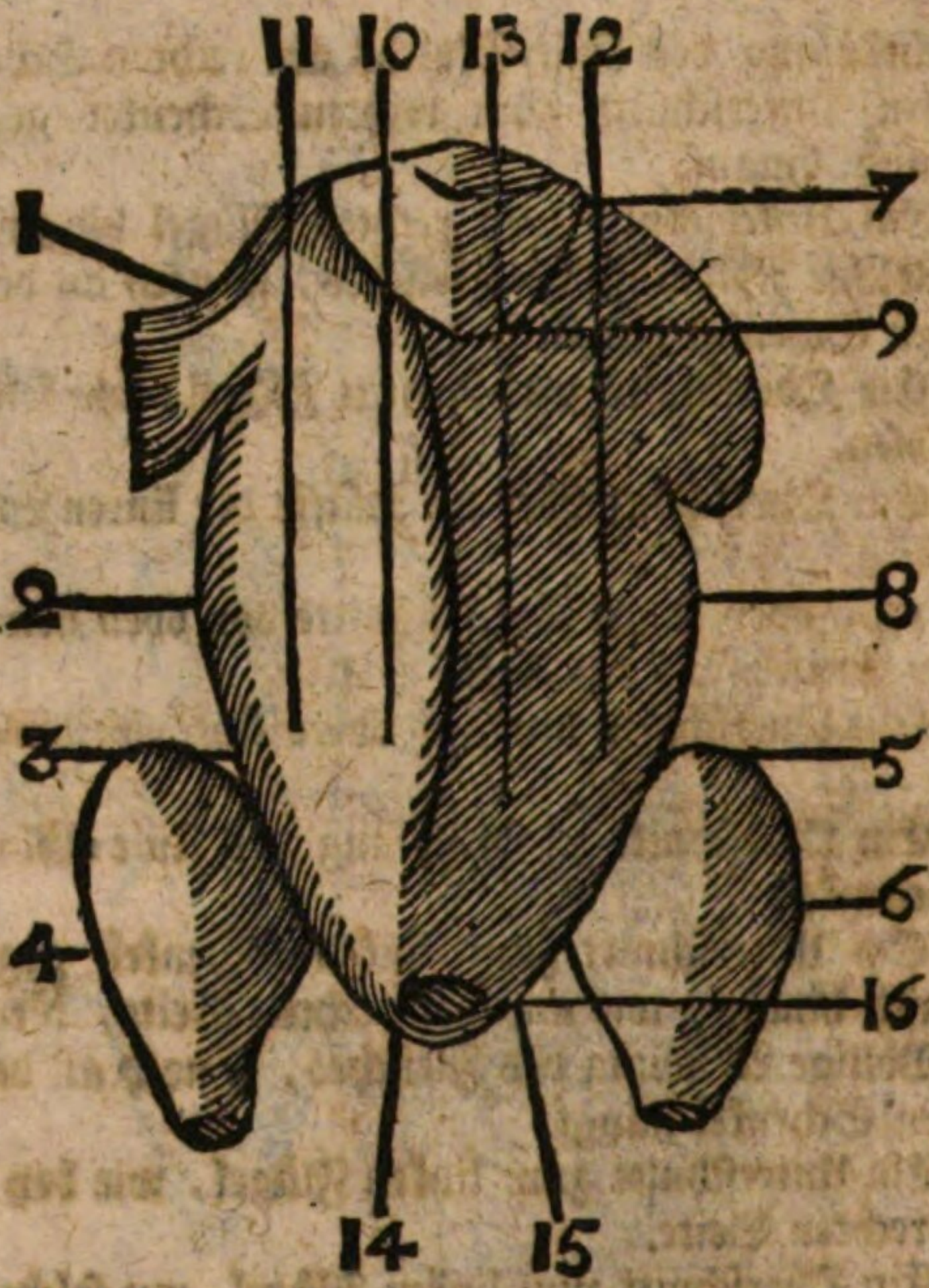
23. Langer Spaltschnitt unten von der rechten Seite des Bürzels hinauf bis zu Nro. 2.

24. Ein dergleichen auf der linken Seite bis zu Nro. 11.

25. Abschnitt des Bürzels.

Der welsche Hahn wird sonst noch auf unterschiedene Manieren zerschnitten, nachdem es bisweilen Landes Art und Gebrauch ist, aber die mancherley Arten der Zerschneidungen allhier zu erzählen, wäre gar zu weitläufig.

Vorlegung einer Ganß.



Stecke die Gabel mitten in den Rücken, und drehe die rechte Seite der Ganß gegen dein Gesicht, alsdenn mache

1. Einen Oberschnitt zur Auflösung des Gewerb-Beins des rechten Flügels.
2. Der Gegenschnitt zum Gewerb-Bein, um solchen Flügel abzulösen.
3. Oberschnitt zum rechten Schenkel.
4. Unterschnitt zu Ablösung des rechten Schenkels.

5. 6. Ober- und Unterschnitt zu Ablösung des linken Schenkels.

7. 8. Ober- und Unterschnitt zu Ablösung des linken Flügels.

9. Ausschneidung der Hals-Brust.

10. 11. Zwey lange Spaltschnitte über die ganze rechte Brust.

12. 13. Zwey dergleichen über die linke.

14. 15. Auflösung der rechten und linken Seite vom Ende des Bürzels bis auf die Höhe des Schenkels.

16. Abschnitt des Bürzels, und der untern spitzigen Brust.

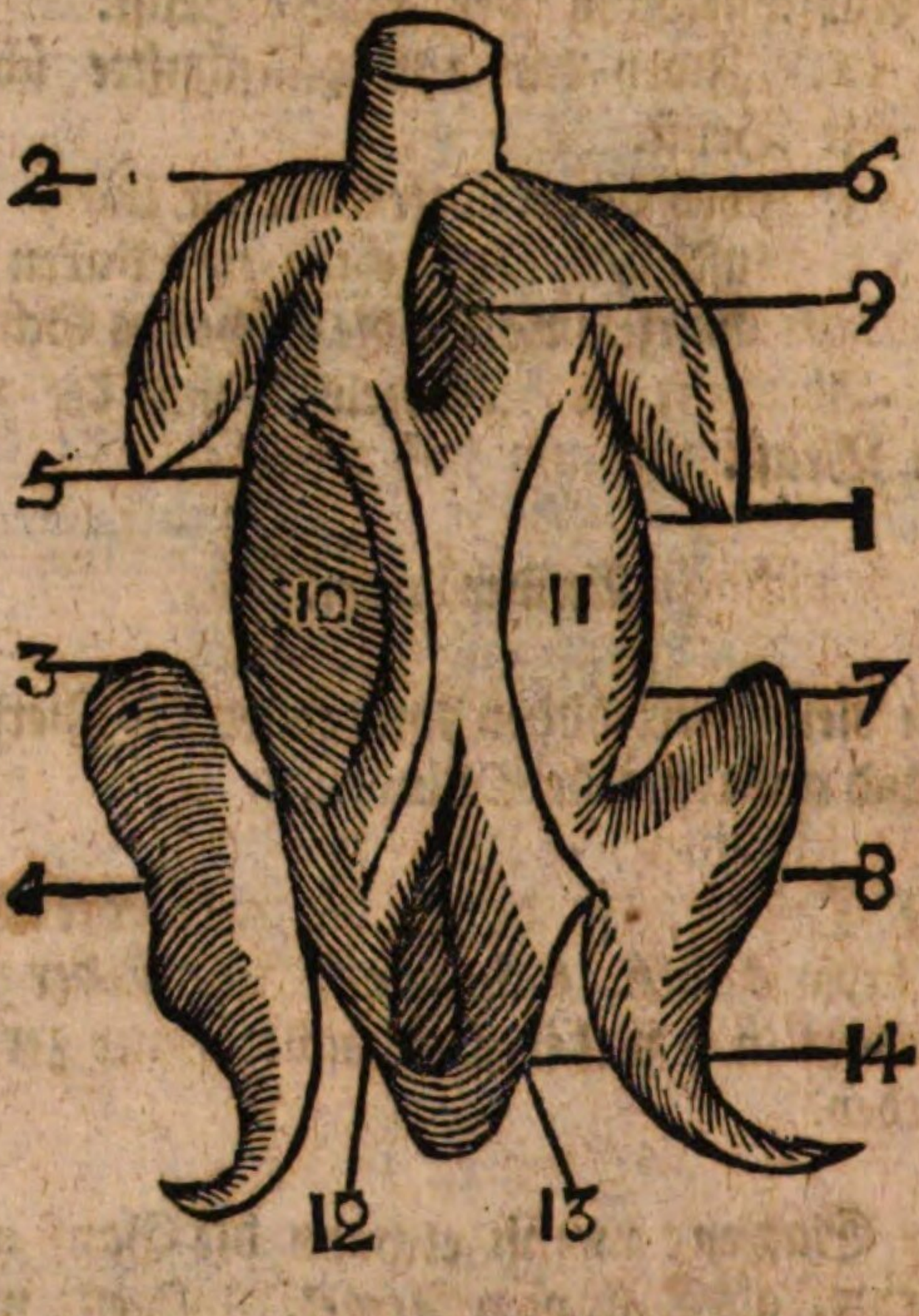
Anmerkung.

Die vier Viertel des Gans sollen zur Zierlichkeit wohl rund ausgeschnitten werden.

Die Stücke, so durch die gemachte Spaltschnitte herausfallen, sollen nach Anzahl der Personen, wieder in so viel kleinere in die Quer zerschnitten werden.

Die Sachen, womit etwann die Ganß möchte gefüllt seyn, als Castanien, Aepfel, Rosinen, werden zulezt mit einem Löffel heraus genommen, wiewohl man in Frankreich von dergleichen Fülle nichts weiß.

Zerlegung der Gauß auf Italiänische Art zugerichtet.



Die Gabel wird wie bey der vorigen wieder auf den Rücken gesteckt. Es wird solches Stück bey den Italiänern gleichsam spielend in der Luft zerschnitten, wobey sie sich aber an keine Ordnung der Schnitte binden.

1. Ein Unterschnitt zum linken Flügel.
2. Oberschnitt am rechten Flügel.

3. Ober-

3. Oberschnitt am rechten Schenkel.

4. Unterschnitt am rechten Schenkel.

5. Unterschnitt zum rechten Flügel.

6. Oberschnitt zum linken Flügel.

7. Oberschnitt zum linken Schenkel.

8. Unterschnitt zum linken Schenkel.

9. Ausschneidung der Halsbrust.

10. 11. Halbmonden, oder vielmehr Sichelförmige Stücke aus der Mitten der recht und linken Brust zu schneiden.

12. 13. Auflösung der recht und linken Seite beym Bürzel bis zu den halbmondförmigen Schnitten.

14. Abschnitt des Bürzels und der untern spitzigen Brust.

Anmerkung.

Die auf Italiänische Art zugerichtete Gans ist nicht gebraten, sondern nur in der Casserole verdämpft, und die vier Viertel ausgebeinet.

Zerschneidung der wilden Endte.

Die Gabel wird angesetzt wie bey der Ganß.

1. Ein Spaltschnitt längst der Rechten Brust herab.

2. Ein Spaltschnitt längst der Brust herunter, mit welchem auch zugleich das Gewerbbein des rechten Flügels mit aufgelößt wird.

3. Durch einen Spaltschnitt längst der linken Brust herunter, soll auch zugleich das Gewerbbein des linken Flügels mit gelößt werden.

4. Ein

4. Ein Spaltschnitt längst der linken Brust-Seite herunter.

5. Ein Querschnitt in die rechte Seite, so fällt der rechte Flügel ab.

6. 7. Ober- und Unterschnitt zu Ablösung des rechten Schenkels.

8. Ein Querschnitt in die linke Seite, so fällt der linke Flügel ab.

9. 10. Ober- und Unterschnitt zum linken Schenkel.

11. 12. Völlige Auflösung der rechten und linken Seite vom Bürzel an.

Die wilde Endre (welche auch sonst der Antvogel genannt wird) auf eine andere Art zu zerlegen, welche noch besser, als die erste ist.

Die Gabel in den Rücken, und solchen gegen sich gekehrt, daß die rechte Seite des Antvogels in der Schüssel liegt.

1. Ein Oberschnitt in den linken Flügel, um das Gewerb- oder Schloßbein desselben zu lösen.

2. Der Gegenschnitt unter den linken Flügel, um solchen schön rund abzulösen.

3. 4. Löse durch den gewöhnlichen Ober- und Unterschnitt den linken Schenkel ab.

5. 6. Hier wird der Antvogel gewendet, und auf die linke Seite gelegt, um durch Ober- und Un-

Unterschnitt den rechten Flügel abzulösen, wie bey Nro. 1. 2.

7. 8. Ablösung des rechten Schenkels durch Ober- und Unterschnitt, wie bey Nro. 3. und 4.

9. Ist die Ablösung der Halsbrust durch einen schrägen Schnitt.

10. 11. Aushebung des linken und rechten Achselbeins.

12. Aus der linken Seite kan man zwischen Flügel und Schenkel neben der Brust durch einen Spaltschnitt ein gut Seitenstücklein abnehmen.

13. Ein Spaltschnitt zum linken Bruststück.

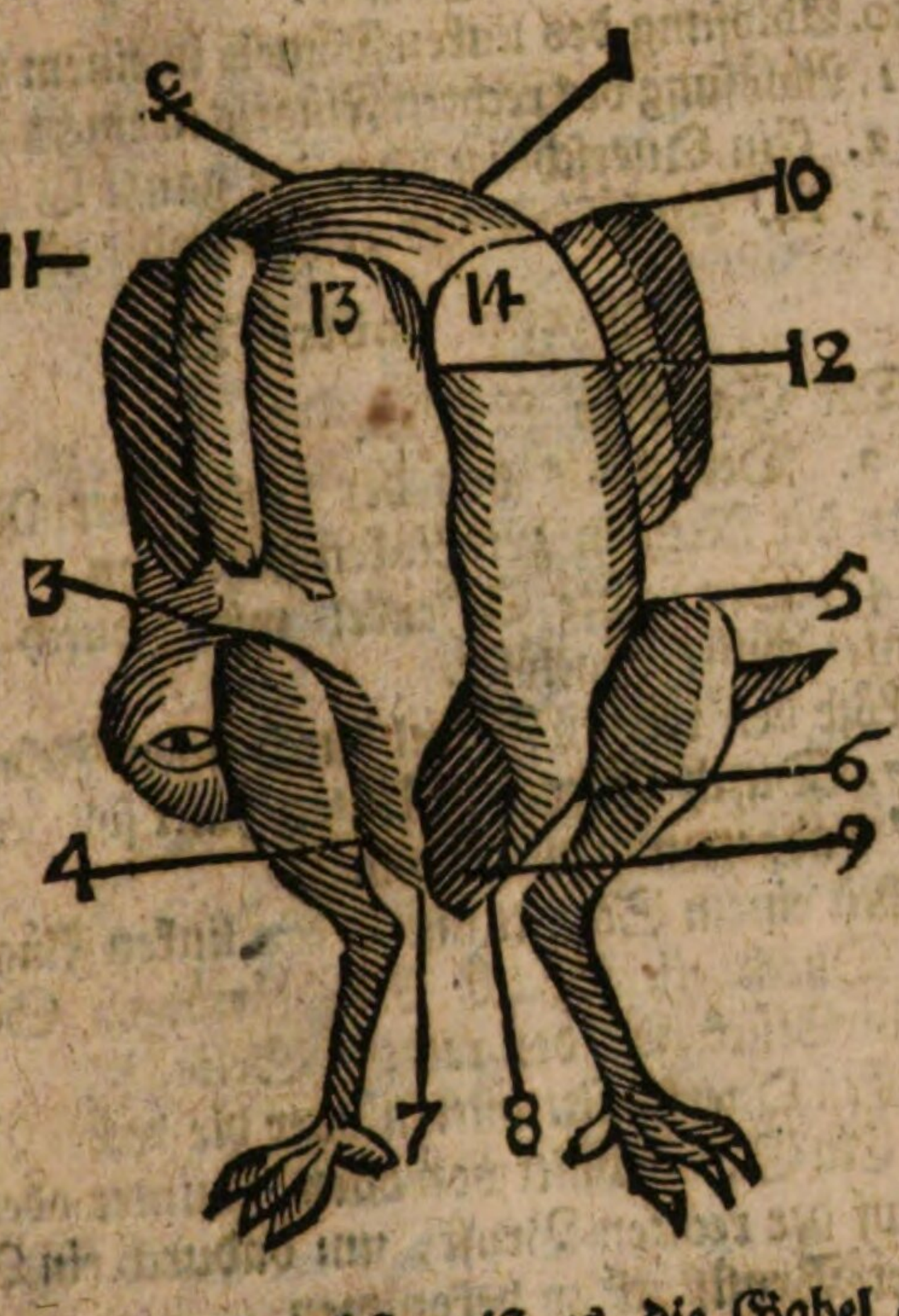
12. Ein Stück aus der rechten Seite, wie bey Nro. 12.

15. Ein Spaltschnitt zum rechten Bruststück.

16. Eröffnung des ganzen Cörpers auf beyden Seiten in einem Schnitt.

17. Zerschneide das Gerippe nach der Länge in zwey Theile.

Zerlegung der Schnepfe.



Am gebräuchlichsten ist es die Gabel auf den Rücken zu stecken.

1. 2. In zwey Schnitten soll der Hals von der Linken zur Rechten, und von der Rechten zur Linken abgelöset werden.

3. 4. Durch Ober- und Unterschnitt geschiehet die Ablösung des rechten Schenkels.

5. 6. Der linke Schenkel wird wie der rechte abgelöset.

7. 8. Drey

7. 8. Zwey Spaltschnitte, der eine auf der rechten, der andere auf der linken Seite von unten hinauf.

9. Abschnitt des Bürzels.

10. Ablösung des linken Flügels in einem Schnitt.

11. Ablösung des rechten Flügels in einem Schnitt.

12. Ein Querschnitt über die ganze Brust.

13. 14. Auflösung der recht- und linken Brust.

Auf eine andere Art.

Die Gabel in Rücken.

1. 2. Den Hals von der Linken zur Rechten, und von der Rechten zur Linken abzulösen.

3. 4. Der rechte Schenkel wird durch Ober- und Unterschnitt abgelöset.

5. Löse den rechten Flügel durch einen Schnitt ab.

6. 7. Durch Ober- und Unterschnitt soll der linke Schenkel abgenommen werden.

8. Mit einem Schnitt nimm den linken Flügel ab.

9. Durch einen halb Mondförmigen Schnitt nimm ein Stück aus der rechten Seite.

10. Ein Querschnitt mitten über die rechte Brust.

11. Ein Spaltschnitt von oben herunter oder unten hinauf der rechten Brust, um dadurch ein Ober- und Unter-Bruststück zu bekommen.

12. Ein link Seitenstük, als wie bey No. 9.

13. Ein Querschnitt mitten über die linke Brust.

14. Ein Spaltschnitt auf der linken Brust, wie bey No. 11.

15. 16. Völlige Auflösung der rechten und linken Seite des Cörpers.

17. Zertheilung des Gerippes in der Mitte.

18. Zerspaltung des Kopfs in zwey Theile von oben herunter gegen dem Schnabel zu.

Verschneidung des Rebhuns.

Fasse es mit der Gabel, wie die Taube.

1. 2. Ablösung des Halses von der Linken zur Rechten und Rechten zur Linken.

3. Unterschnitt zum rechten Flügel.

4. 5. Ober- und Unterschnitt zum rechten Schenkel.

6. Unterschnitt zum linken Flügel.

7. 8. Ober- und Unterschnitt zum linken Schenkel.

9. Oberschnitt zum linken Flügel.

10. Oberschnitt zum rechten Flügel.

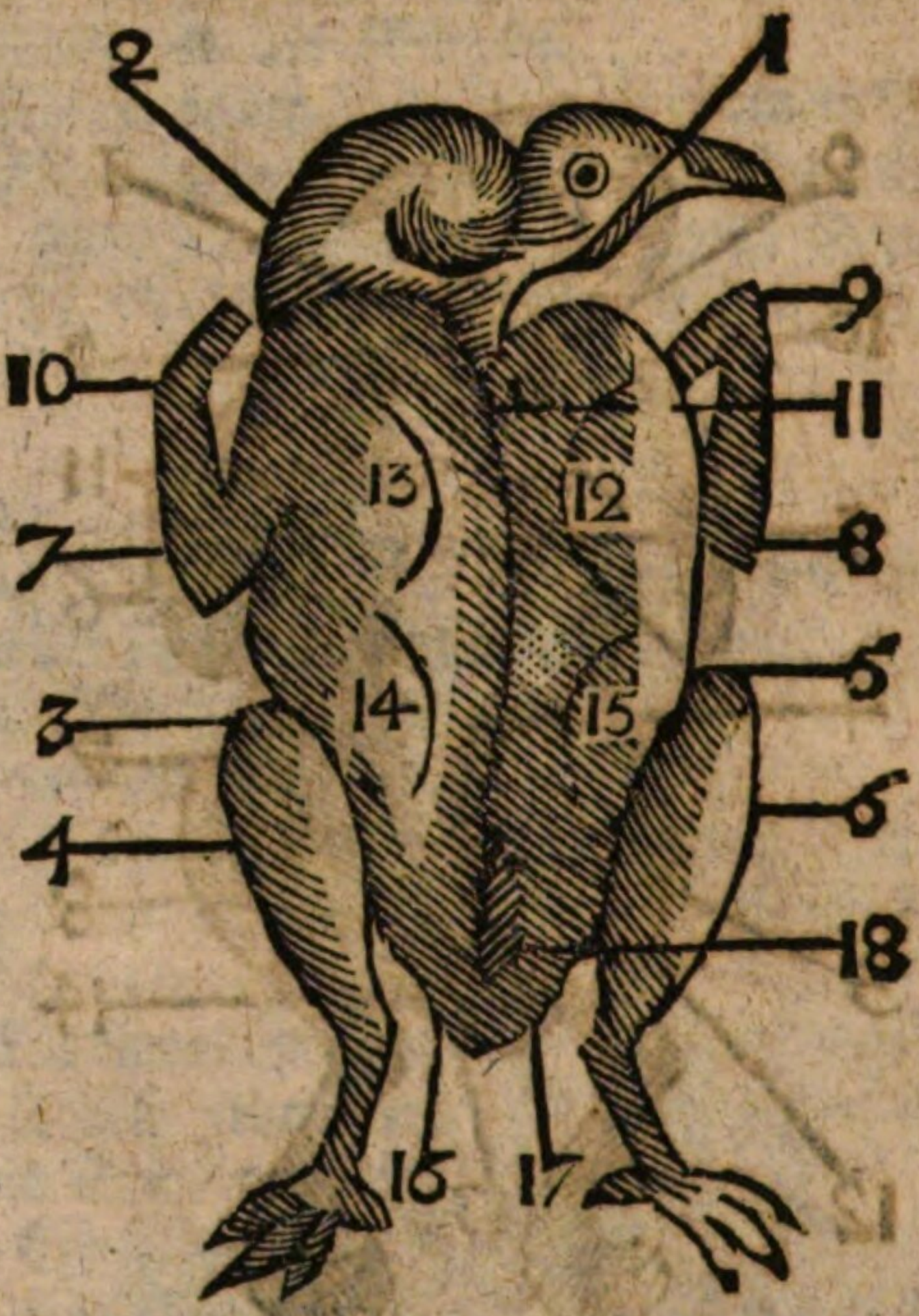
11. Ablösung der obern Brust.

12. Langer Spaltschnitt auf der rechten Seite der Brust, um nur ein Stück daraus zu bringen.

13. Ein dergleichen auf der Linken, wie bey der Rechten.

14. Abschnitt des Bürzels.

Zergliederung des Fasans.



Die Gabel wird eben so angesezt, wie bey der Taube.

1. 2. Der Hals wird durch die bekannten zwey Schnitte von der Linken zur Rechten, und von der Rechten zur Linken abgelöset.

3. 4. Ober- und Unterschnitt zu Ablösung des rechten Schenkels.

5. 6. Eben dergleichen zum linken Schenkel.

7. Unterschnitt znm rechten Flügel.

8. Unterschnitt des linken Flügels.

9. Oberschniet zum linken Flügel.

10. Oberschnitt zum rechten Flügel.

11. Ablösung der Halsbrust.

12. 13. Zwey halbmondförmige Schnitte auf der linken und rechten Oberbrust.

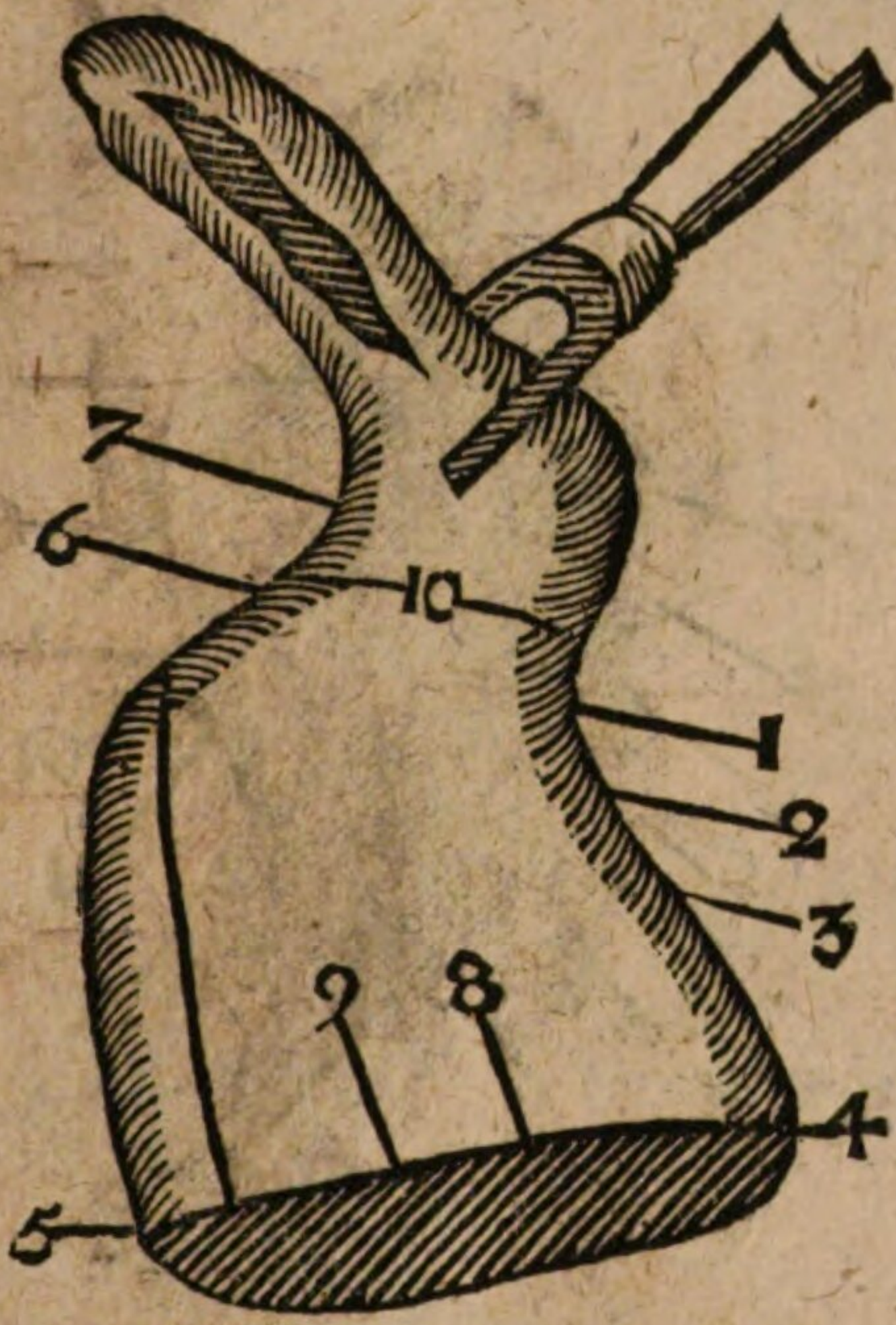
14. 15. Zwey dergleichen auf der rechten und linken Unterbrust.

16. 17. Ein Spaltschnitt auf der rechten und einer auf der linken Seite längst den halbmondförmigen Schnitten hinauf.

18. Abschnitt des Bürzels.

Ham-

Hammels- oder Schöps-Bug.



Die Figur zeigt abermal wie die Gabel stecken soll.

1. 2. 3. Sind drey schräge Schnitte bis auf das inwendige Bein.

4. Ein langer Querschnitt bis in die Hälfte.

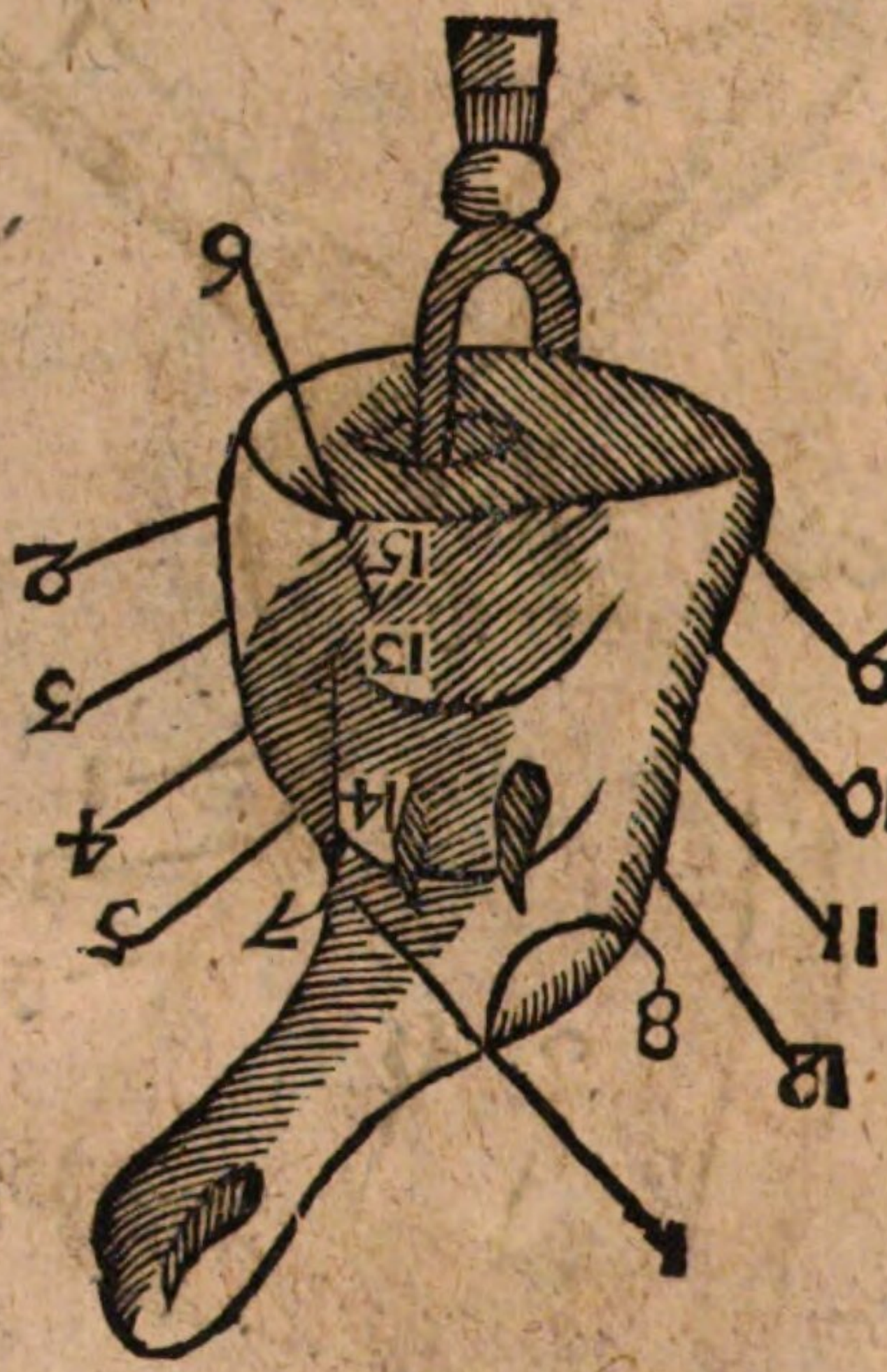
5. Ein langer Gegenschnitt zu dieser Hälfte.

6. 7. Zwey Querschnitte von der andern Seite.

8. 9. Zwey Spaltschnitte.

10. Abschnitt des Oberbeins beym Glaich.

Kalbs- oder Hammels-Quallen, oder auch Schöpskeule.



Wie die Gabel stecken soll, zeigt die Figur.

1. Durch Auflösung des Glaichs soll man das hintere Bein in einem Schnitt abnehmen.

2. 3. 4. 5. Vier schräge Schnitte bis aufs inwendige Bein.

6. Ein Spaltschnitt von unten hinauf bis zur Hälfte der vorigen vier Schnitte.

7. Ein Gegenschnitt von oben herunter zu den vier schrägen Schnitten.

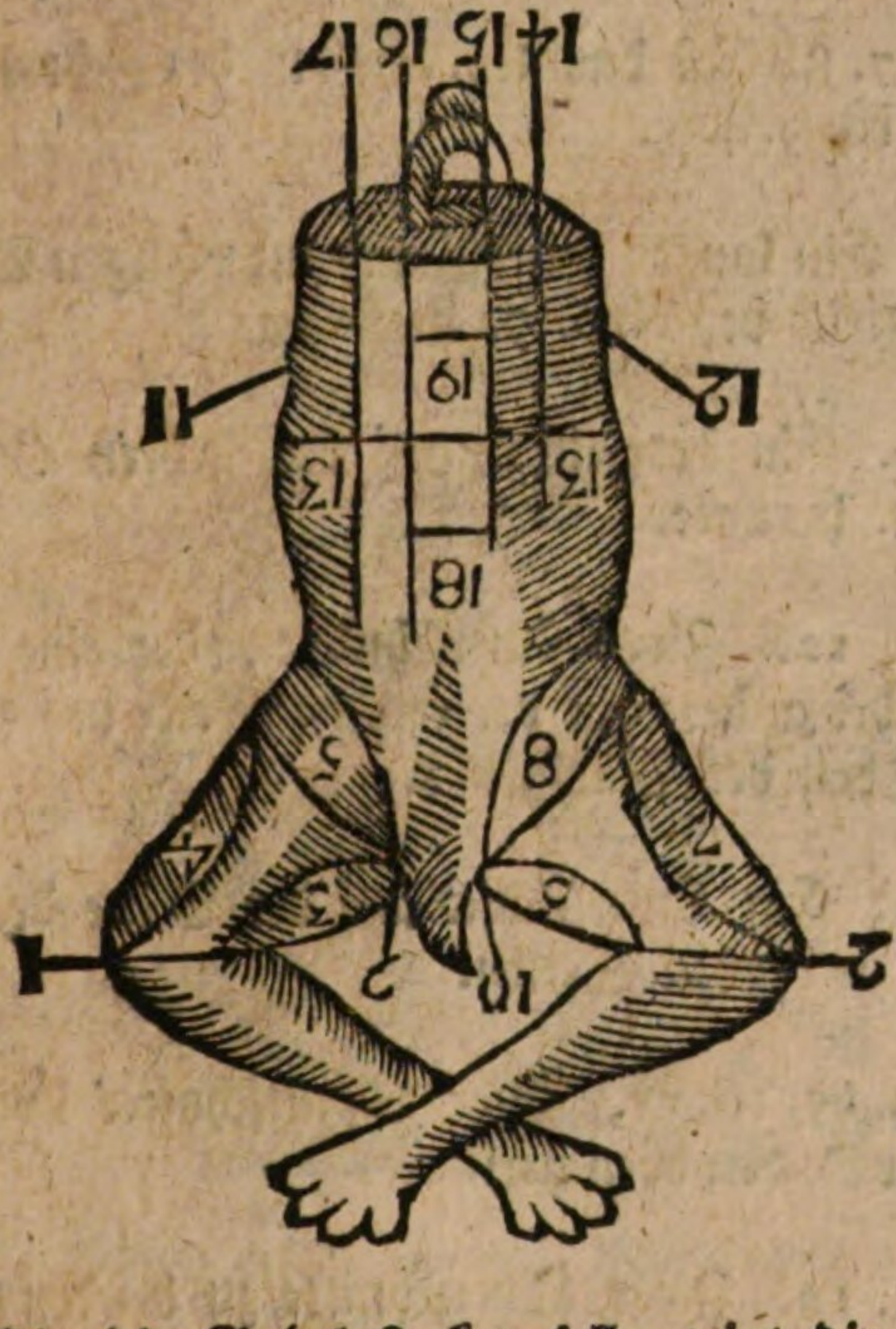
8. Einen halb Mondförmigen Schnitt.

9. 10. 11. 12. Vier schräge Schnitte von oben herunter.

13. 14. Zwey halb Mondförmige Stücke auszuschneiden.

15. Das Stück beym Schloßbein abzulösen.

Zertheilung des Hasens.



Wie die Gabel stecken soll, zeigt die Figur, nemlich, daß der eine Zinken derselben in den Rückgrad, der andere aber unter solchem weggeht.

1. 2. Zwey Schnitte zur Ablösung des linken und rechten Knie-Glaichs.

3. Ein halb Mondförmiger Schnitt zur Ablösung des innern Theils am Markbein.

4. Ein dergleichen zu Ablösung des äussern Theils am Markbein.

5. Ein halb Mondförmiger Schnitt am obern Theil des Markbeins unterhalb des Rückgrads der linken Seite.

6. 7. 8. Ist das nemliche auf der rechten Seite, wie Nro. 3. 4. 5.

9. Ein langer Querschnitt zur völligen Ablösung des Stücks bey Nro. 5. herunter.

10. Ein dergleichen auf der rechten Seite bey Nro. 8. herunter.

11. 12. Zwey Querschnitte, der eine auf der linken der andere auf der rechten Seite bey dem vordern Theil des Rückgrads.

13. Ein Querschnitt auf der Mitte des Rückgrads zu beyden Seiten.

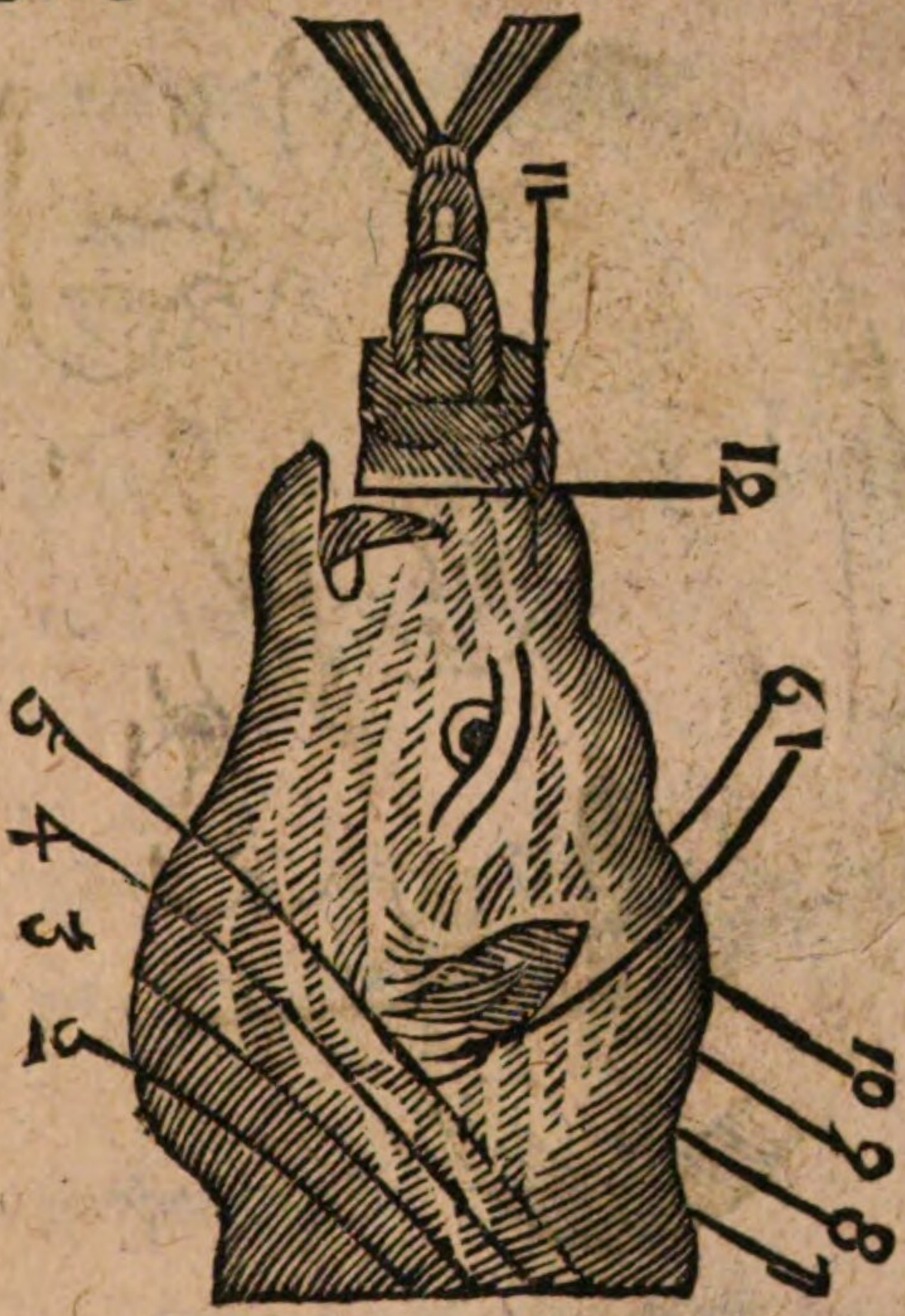
14. 15. 16. 17. Vier Spaltschnitte längst dem Rückgrad von oben herunter.

18. 19. Zwey Querschnitte zu beyden Seiten, wie die Figur ausweißt.

Anmerkung.

Der Cörper des Hasens wird nach dieser Zerschneidung auf den Rücken gelegt, um die Nieren heraus zu nehmen.

Zerlegung des wilden Schweins-Kopfs.



Die Figur zeigt, wie die Gabel stecken soll.

1. Das linke Ohr wird in einem Schnitt abgenommen.

2. 3. 4. 5. Vier Backenstücke von der linken Seite.

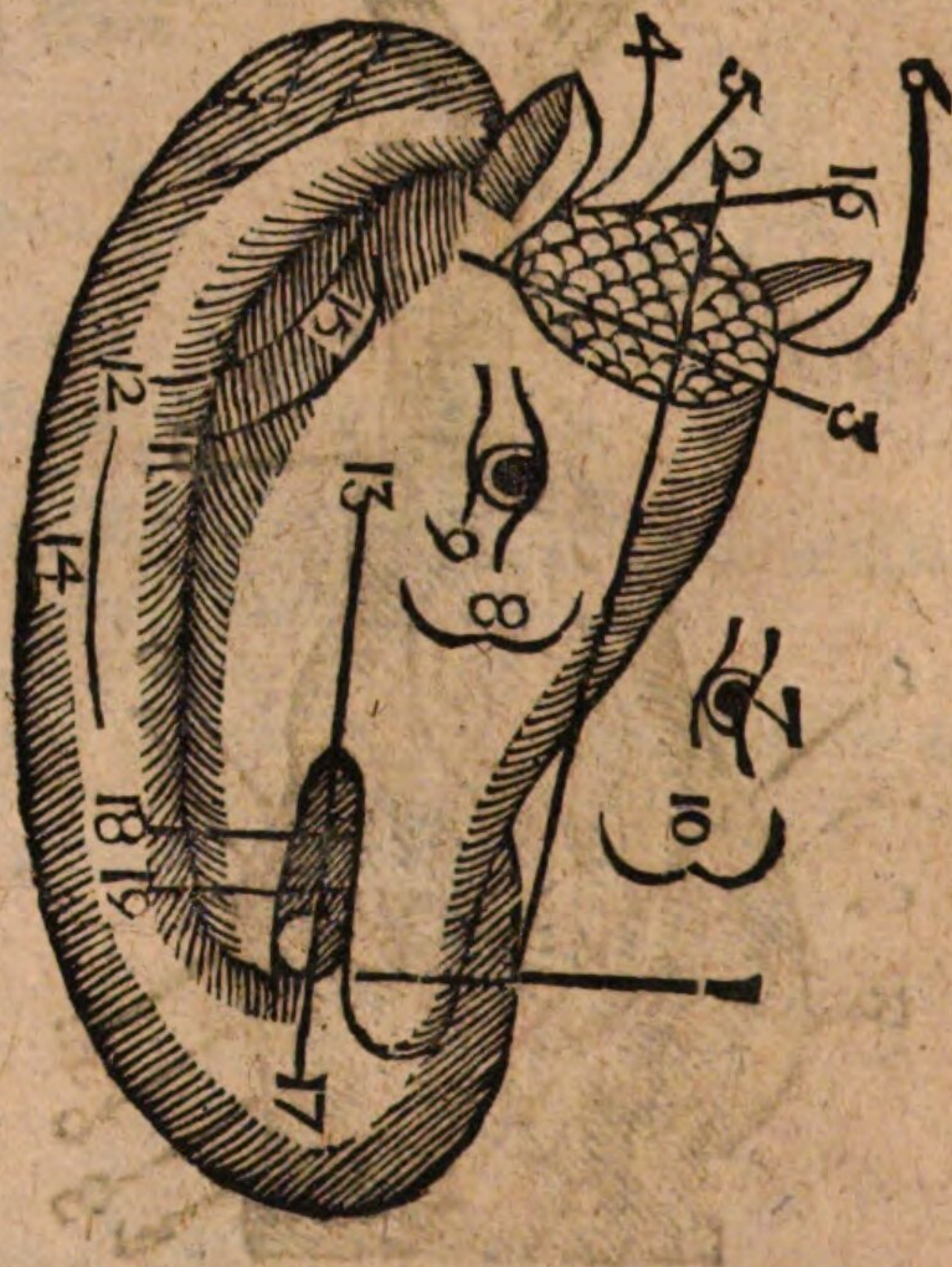
6. Das rechte Ohr in einem Schnitt.

7. 8. 9. 10. Vier Backenstücke von der rechten Seite.

11. Ein Spaltschnitt in den Rüssel.

12. Ein Querschnitt zum Stück des Rüssels.

Zerlegung des Kalbs-Kopfs.



Der Kalbskopf wird nur mit der Gabel gehalten, weil er zum öftern muß mit der Schüssel gedrehet werden.

1. Durch einen Querschnitt wird sogleich die Schnautze abgenommen.

2. 3. Ein Creutzschnitt auf die Hirnschale, um das Hirn mit einem Löffel heraus zu nehmen.

4. Abschnitt des rechten Ohrs.

5. Abschnitt eines Stücks am Halse unter dem rechten Ohr.

6. Ab-

6. Abschnitt des linken Ohrs.

7. Aushebung des linken Augs.

8. Abschnitt des rechten Augen-Fleisches.

9. Aushebung des rechten Augs.

10. Abschnitt des linken Augen-Fleisches.

11. 12. Zwey Backenstücke von der rechten Seite.

13. 14. Auflösung des Kiefers oder Kinnbackens auf der rechten und linken Seite.

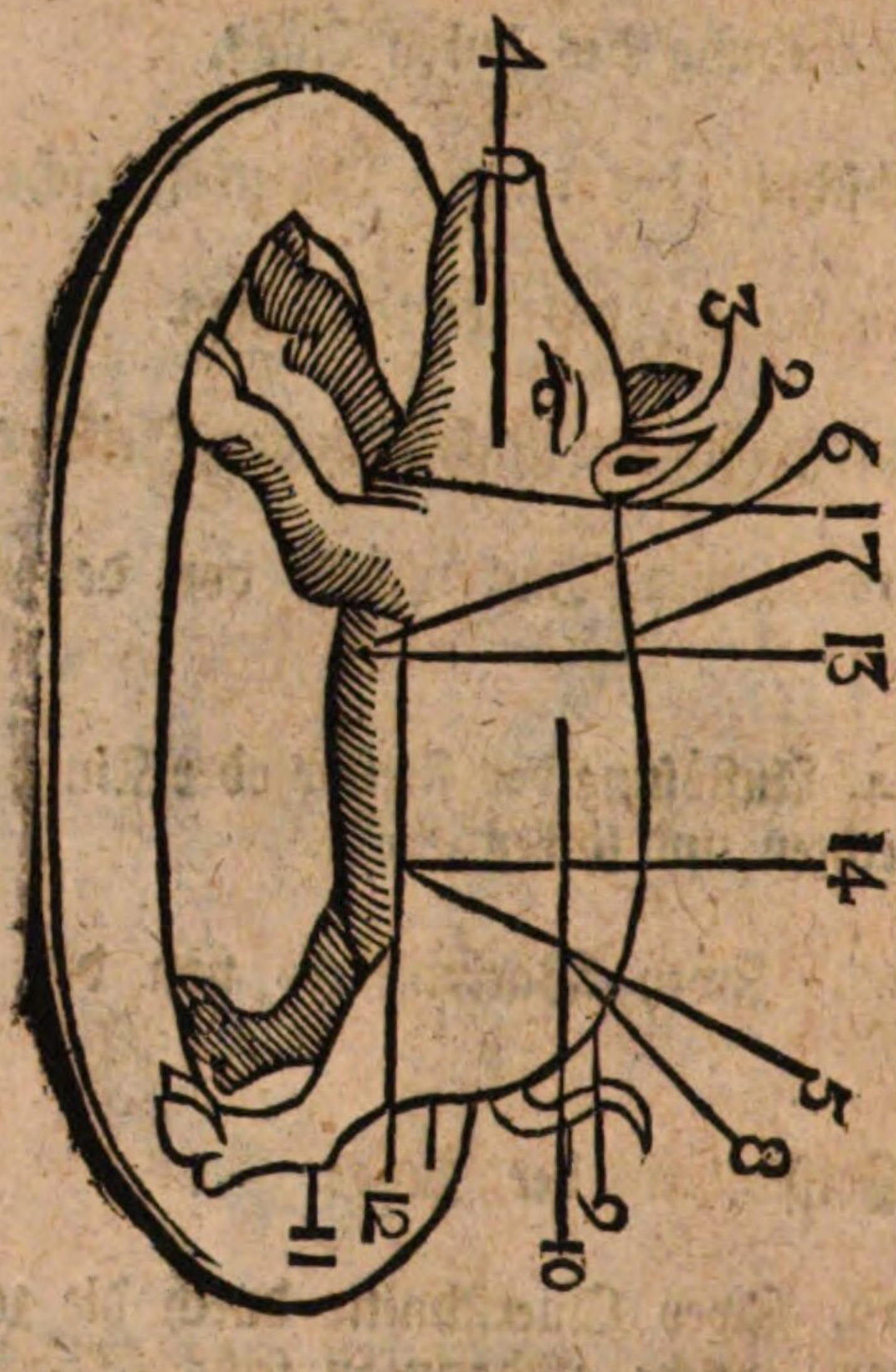
15. 16. Zwey Backenstücke von der linken Seite.

17. Zerspaltung der Zunge.

18. 19. Zwey Querschnitte durch die zerspaltene Zunge, welche alsdann in sechs Stücke zerschnitten ist.

Man kan aus dem Kalbskopf noch verschiedene Stücke schneiden, weil sie aber gar klein und unansehnlich sind, so haben wir sie nicht der Mühe werth geachtet, solche durch Zahlen anzuzeigen.

Zerlegung des Spanferkels.



Stecke die Gabel in die Schnautze.

1. Der Kopf soll in einem Hieb abfallen.

2. 3. Abschnitt des linken und rechten Ohrs.

4. Auflösung der Kinnbacken auf beyden Seiten.

Jetzt wird die Gabel vornen in den Rückgrad gesteckt.

5. Abschnitt des linken Hinter-Viertels.

6. Ab-

6. Abschnitt des linken Vorder-Viertels.

7. Abschnitt des rechten Vorder-Viertels.

8. Abschnitt des rechten Hinter-Viertels.

9. 10. Zerspaltung des Rückgrads auf beyden Seiten.

11. 12. Zerspaltung des Unterleibs auf beyden Seiten.

13. 14. Zertheilung des Rückgrads und Unterleibs.

Anmerkung.

Der Kopf wird auf dem Gehirn gespalten, daß es zwey gleiche Theile gibt.

Der Kiefer wird wieder in zwey gleiche Theile gespalten.

Die Zunge wird der Länge nach auch in zwey gleiche Theile gespalten.

Dieses wären die vornehmsten und schwersten Stücke der Zerschneidung, wer solche wohl machen kan, dem wird alles übrige, wovon wir etwa hier nicht mögten gehandelt haben, leicht seyn, und er wird sich durch seine Erfahrung und Geschicklichkeit selbst zu helfen wissen.

X. Abschnitt.

Von unterschiedlichen Suppen und Potagen.

1.) Von Suppen.

1. Wie vielerley Arten von Suppen gibt es?

Man hat fast unzählige Arten derselben, welche alle ihre Namen von der Materie, daraus sie bereitet sind, empfangen haben.

2. Wie wird eine Aepfel-Suppe zubereitet?

Man schält säuerliche Aepfel und zerschneidet selbige, gießt Wein und Wasser daran, jedoch des Wassers mehr, als des Weins, läßt sie denn so lange sieden, bis sie weich werden, zwingts durch einen Seiher, streut Zimmet, Muscatenblüth und Safran darein, läßt es noch einen Sud aufthun; zerklopft hernach 2 Eyer, rührt solche mit der Suppe an, und richtet sie über weiß würflicht geschnitten und in Schmalz geröstetes Brod an, so ist sie recht.

3. Wie pflegt man eine Suppe von Austern zuzurichten?

Es wird ein Maaß Fleischbrühe genommen, und solche läßt man aufkochen, quirlt alsdann einen Löffel voll Mehl darein, hernach werden die Austern gereinigt, ganz klein gehackt, und in die gekochte Fleischbrühe gethan, gewürzt mit Pfeffer, Cardemomen,

Muscat-

Muscatenblüth und einem guten Stück Butter, es wird ferner ein Glas Wein mit Citronensaft darzu gegossen, und das Gelbe von 2 Eyern darzu gequirlt, man röstet endlich einige Semmelschnitte, legt sie in die Schüssel, schüttet die Suppe darauf, und gibt sie mit geriebenen Citronenschalen auf den Tisch.

5. Wie kocht man eine Bier- oder Breyhan-Suppe?

Man setzt Bier oder Breyhan nach Belieben ans Feuer, läßt es heiß werden, mit Zucker und Butter, hernach werden 2 oder 3 Eyer mit einem Löffel voll Bier klein gequirlt und daran geschüttet, alsdann läßt man die Suppe noch einmal aufsieden, und gibt sie mit gerösteten Semmelschnitten auf den Tisch.

5. Wie verfertigt man eine Bratwurst-Suppe?

Man lasse ein gebähetes Brod in einer Fleischbrühe sieden, wenn es weich ist, treibe man es durch einen Seiher, werfe Ingber, Pfeffer, Muscatenblüth und ein Stück Butter darein, lasse es noch einmal aufsieden, brate indessen Bratwürste ab, schneide dieselben zu kleinen Stücklein eines Gliedes lang, lege sie auf gebähete Brodschnitten, richte die erstbesagte Brühe darüber, reibe eine Muscatennuß darauf, und trage sie zu Tische.

6. Wie wird eine Brunnkreß-Suppe gekocht?

Es wird die Brunnenkresse sauber ausgelesen, gewaschen und klein gehackt, alsdann läßt man eine Fleischbrühe siedend werden, thut ein wenig gebranntes Mehl darein, würzt es mit Cardemomen und

Musca-

Muscatenblüth, legt das gehackte Kraut samt einem Stück Butter hinein, und richtet es denn über gebähtes oder würflicht geschnittenes Weißbrod an. Auf diese Weise kan auch von andern Kräutern eine Suppe gemacht werden.

7. Wie macht man eine Chocolaten-Suppe?

Man macht ein halb Maaß Milch in einer Pfanne siedend, thut sie, so bald sie anfängt zu sieden, vom Feuer, rührt 3 oder 4 Löffel voll geriebene Chocolate, nachdem man es gern dick oder dünne verlangt, auch etwas Zucker hinein, und läßt es mit stätem Rühren noch einen und den andern Wall thun; indessen zerklopft man 3 Eyerdotter wohl, nimmt die Chocolate vom Feuer, und rührt die Eyerdotter darein, richtet es über gebähet weisses Brod an, oder nimmt ein Ey, Mehl und Zucker, macht einen vesten Teig an, wie zu den Nudeln, walgert den Teig einen Messerrücken dick, schneidet nicht gar zu kleine Nudeln daraus, backt solche schön gelb aus einem Schmalz, thut es in ein Zinn, und richtet die Chocolate darüber an. Man kan auch gebähete Schnitten in das Zinn legen, und nur den Rand des Zinns mit gebackenen Nudeln zieren.

8. Wie wird eine klare Bouillon-Suppe zubereitet?

Wenn man ein Stück Rindfleisch kocht und die Suppe gebrauchen will, so muß man nicht allzuviel nasses oder Wasser daran giessen, damit die Suppe kräftig und gut wird, und sodenn nimmt man ein gut Bündlein Zellerie und Petersilienkraut, solches vest zusammen gebunden, thut auch Petersilienwurzeln,

zeln, und 2 bis 3 gelbe Wurzeln, ein wenig Salz, und wem es beliebt, ein paar Stücke platt geschlagenen Ingber daran, und sodann gekocht; wenn denn die Suppe recht kräftig und gut ist, so gießt man so viel ab durch ein Sieb in einen Hafen, als man zur Suppe nöthig hat, sezt es so lange zum Feuer, daß es kochend heiß bleibt, alsdann kan man kochend Wasser wieder auf das Fleisch giessen, so viel als nöthig ist, und damit vollends gar gekocht; wenn man anrichten will, so thut man geröstete Semmelscheiben in die Schüssel, gießt die klare Suppe ganz kochend heiß darauf, und gibt sie auf den Tisch; wer will, kan auch ein wenig Muscatennuß darauf reiben, so ist sie recht gut.

9. Wie macht man eine Citronen-Suppe?

Es werden 2 Citronen geschält und in Wein gekocht, so lange bis das Weisse von der Schale kan abgenommen werden, sodann wird das Gelbe von der Citrone in kleine Stückgen geschnitten, gewürzt mit Zucker, kleinen Rosinen und Muscatenblüth, ferner Semmeln in Würfeln geschnitten und in Butter oder Schmalz braun geröstet, die Brühe in die Schüssel über das Brod gegeben, die geschälte Citronen in Scheiben geschnitten und darauf gelegt, so ist sie gut.

10. Wie pflegt man eine Erbsen-Suppe zu kochen?

Sie wird also gemacht: Wenn die Erbsen gesotten, oder wenn man übergebliebene Erbsen hat, so reibt man solche mit siedendem Wasser durch, thut Salz und Ingber darein, läßt es aufsieden, backt

weisse

weisse Brodschnitten aus dem Schmalz schön gelb, richtet die Suppe darüber an, läßt es ein wenig aufkochen, und schmelzt es mit Brodbrosamen, so ist es recht.

11. Wie macht man eine Erbsen-Suppe mit Speck auf französische Art?

Die Erbsen uud Speck werden zusammen gar gekocht, und dann die Erbsen durchgetrieben, aber nicht allzudicke, alsdann Zellerie, gelbe und Petersilienwurzeln, alles in feine Striemen geschnitten, im Wasser einmal aufgekocht, und denn solches nebst etwas gehacktem Kerbel in die Erbsen gethan, damit gar kochen lassen, und so es nöthig, gesalzen, denn geröstete Semmelscheiben mit ein wenig klarer Erbsen- oder Fleischsuppe vermischt, die Erbsensuppe darüber gegeben und mit Speck garnirt.

12. Wie kocht man eine Eyer-Suppe?

Man läßt ein halb Maaß Wasser, oder halb Fleischbrühe und Wasser siedend werden, und wenn es nöthig, so salzt man es ein wenig, würzt es mit Ingber, Pfeffer und geriebener Muscatennuß, zerklopft 3 Eyer mit einem Stück Butter, rührt sie in die siedende Brühe, läßt es noch einen Sud thun, und richtet es dann über aufgeschnittenes weisses Brod an.

13. Wie wird eine Suppe von Eyerdottern zubereitet?

Man mache eine gute halbe Maas Fleischbrühe siedend, zerklopfe indessen 2 Eyerdotter, und thue Muscatenblüth, ein wenig Cardemomen und ein

Stück

Stück Butter darein, rühre es mit der siedenden Brühe, und richte es über gewürfelt weiß Brod an. Allein man darf solche mit den Dottern nicht mehr sieden lassen, sondern nur gleich über das Brod anrichten.

14. Wie macht man eine Suppe von verlohrnen Eyern?

Es wird ein heisses Schmalz über aufgeschnittenes Rockenbrod in einer Schüssel gebrannt, oder das Brod im Schmalz geröstet, eine siedende Fleischbrühe, oder, so man will, halb Wasser und halb Fleischbrüh daran gegossen, hernach zugedeckt, auf eine Glut gesetzt, daß es siedet, inzwischen Wasser in einem Pfännlein siedend gemacht, selbiges ein wenig gesalzen, ein Ey in ein Schüsselein ausgeschlagen, daß der Dotter fein ganz bleibt, alsdann in das Pfännlein geschüttet, und zwar in das siedende Wasser, und immerzu mit einem Löffel an das Pfännlein geklopft, damit sich das Ey nicht anlegt, bis man siehet, daß sich der Dotter, welcher weich bleiben muß, mit dem Wasser überzieht, alsdann hebt man dasselbe mit einem flachen löcherichten Löffel auf die Suppe heraus: Und also macht man es mit allen Eyern, so viel man derselben haben will, die Suppe aber hebt man indessen von den Kolen, daß die darauf gelegten Eyer nicht hart werden, man läßt sie aber noch ferner zugedeckt, damit sie dabey warm bleibt, wenn nun solches geschehen, so streut man Muscatenblüth darauf, und trägt sie gleich zu Tische.

15. Wie wird eine Suppe von Erdbeeren zugerichtet?

Man gießt Wein und Zucker auf die Erdbeeren nach Belieben, und läßt sie aufwallen, drückt

sie

sie durch ein Tuch, alsdann läßt man es wieder aufkochen, hernach werden die Semmelschnitten in Butter braun geröstet, und in einer Schüssel die Brühe darüber aufgegeben, und Zucker und Zimmet darauf gestreuet, so ist sie recht.

16. Wie pflegt man eine Fasten-Suppe zu machen?

Man nehme gesottenen Karpfen-Rogen, lege solchen auf gebähete Semmelschnitten in eine Schüssel, schneide gesottene Schnecken klein, lege ausgelößte Krebsschwänze und Scheeren darauf, giesse eine Krebsbrühe darüber, thue Butter und Gewürz daran, und lasse es einen guten Sud thun.

17. Wie kocht man eine Fisch-Rogen-Suppe?

Man nimmt einen gesottenen Fisch-Rogen, zerreibt denselben, und läßt ihn in einer Erbsenbrühe siedend werden, thut gut und scharfes Gewürz darzu, wirft auch zulezt ein Stücklein Butter hinein, und richtet es über gebähetes Brod an.

18. Wie macht man eine französische Suppe?

Man nehme junge gefüllte auch ungefüllte Hühner oder Tauben, lasse selbige besonders sieden, alsdann thue man Kohl, weisses Kraut, gepuzte und gesottene Morcheln, kleine Stäudlein Endivien, Carviol, Spargel, alles vorhero gewaschen, in einen Hafen, und lasse solches gleichfalls sieden, dann nehme man ferner ausgeschälte Krebse und Nudeln, backe solche im Schmalz; von diesen jezt besagten gesottenen Sachen kan man die abgegossene Brühe über zerstossene Krebsschalen schütten, durchpressen, ein

Stück-

Stücklein Butter samt dem beliebigen Gewürz darein werfen, und also zusammen aufsieden lassen; inzwischen legt man 3, 4 oder 5 gebähte Semmelschnitten in die Schüssel, und etwas von abgesottenen und klein geschnittenen Brieslein darzu, auch wenn man will, kleine Fleisch- oder Butterknöpflein, die abgesottene Hüner oder Tauben in die Mitte, ringsherum aber die übrige gesottene Sachen, die Brühe siedend darüber angerichtet, gebackene Sachen, absonderlich gebackene Grundeln, kan man um den Rand der Schüssel, auch wohl auf das gesottene zierlich legen, und mit Muscatenblüth bestreuen; so es gefällig, können auch kleine Bratwürst- und Nierlein gleichfalls mit darzu genommen werden.

19. Wie wird eine gebrannte Wasser-Suppe gekocht?

Man brenne heisses Schmalz oder aufgeschnittenes Rockenbrod in einer Schüssel, streue Ingber und Pfeffer darauf, lasse indessen ein Wasser siedend werden, salze und giesse es über das Brod, decke es zu, und setze es auf Kohlen, lasse es eine gute Weile sieden, und trage es denn zu Tische.

20. Wie macht man eine gefüllte Suppe?

Es werden sauber gepuzte Kalbs-Brieslein genommen, solche klein gehackt, alsdann ein wenig geriebenes Mutschelmehl oder Everbrod in Butter oder Schmalz geröstet, unter die gehackte Brieslein gerührt, mit Pfeffer, Muscatenblüth und Cardemomen gewürzt, Eyer daran geschlagen, zu 2 paar Brieslein nimmt man 2 Eyerdotter und ein ganzes Ey, und rührt das Gehäck mit an, gießt ein wenig Fleischbrühe darzu, doch nicht zu viel, daß es nicht

zu dünne wird, thut es in die Schüssel, und läßt es auf einer Glut einen Sud aufthun, daß es gleichsam nur ein wenig stockigt wird; indessen bähet man Schnitten von einem Weck und röstet solche schön trocken im Schmalz, legt denn diese Schnitten auf das Gehäck in die Schüssel, und läßt eine Fleisch- oder Hünerbrühe siedend werden, würzet solche mit Muscatenblüth und Cardemomen, thut zulezt auch ein gut Stücklein Butter darzu, und gießt solche über die gefüllte Suppe.

21. Wie wird eine gehackte Suppe zugerichtet?

Es wird ein Ey in ein Häfelein ausgeschlagen, wohl zerklopft, schön Mehl darein gerührt, ein vester Teig daraus gemacht, solcher auf einem Bret noch fernervest zusammen gewürkt, zu Plätzlein, aber nicht gar dünne geknetet und gewalgert; wenn diese Plätzlein ein wenig getrocknet, werden sie ganz klein gehackt, daß sie ganz trocken werden, und noch ein wenig mit den Händen zerrieben; alsdann wird Butter in einem Pfännlein heiß gemacht, und dieses Gehackte darinnen recht gelb untereinander, mit einem beständigen Umrühren, geröstet, in eine Fleischbühe die im Kochen ist, gemählig hinein gestreut, und beständig gequirlt, daß es nicht zusammen fließt, endlich wird es noch einmal zusammen aufgekocht, ein wenig Muscatenblüth, ein Stücklein Butter darzu gethan, und in einer Schüssel aufgegeben.

22. Wie macht man eine geriebene Suppe?

Diese Suppe ist fast eben so wie die gehackte, und wird aus Eyern und schön Mehl ein vester Teig gemacht, in einen runden Ballen zusammen gewürkt, und auf einem Reibeisen immer in die Rundung her-

um

um gerieben, der Ballen aber stets in die Rundung vest zusammen gedruckt, bis der Teig völlig herab gerieben ist; alsdann läßt man ihn dürr werden, und zerreibt solchen ein wenig mit den Händen; denn wird er geröstet und in einer Brühe oder Wasser aufgesotten und angerichtet.

23. Wie kocht man eine Gersten-Suppe?

Man setzt die Gerste in Fleischbrühe zu, und läßt sie sieden, bis sie weich wird, dann seihet man das Lautere oben herab in ein Häfelein, würzt dasselbe mit Muscatenblüth, thut Butter darzu und läßt es absieden. Ist es aber zu dick, so hilft man ihm noch ein wenig mit Fleischbrühe, denn es muß ganz lind seyn, so man es säuerlich haben will, kann man Citronensaft daran drücken, alsdenn über ein klein wenig dünn geschnittenes weisses Brod anrichten, und würflicht geschnittene Citronenschalen darauf streuen.

24. Wie wird eine Haber-Mehl-Suppe zugerichtet?

Es wird das Habermehl schön licht im Schmalz geröstet, denn im Wasser wohl aufgesotten, durchgezwungen, ferner läßt man es sieden, und wirft Muscatenblüth darein; indessen zerklopft man einen Eyerdotter, rührt selbige mit der Brühe, wenn zuvor ein Stück Butter darinnen zergangen, und richtet es denn über würflicht geschnittenes Brod an, so ist es gut.

25. Wie pflegt man eine Hagebutten-Suppe zu machen?

Man nimmt dürre Hagebutten, darnach man

viel Suppe haben will, körnt die Hagebutten aus, setzt sie in sauberm Wasser in einem Hafen, wenn sie vorher gewaschen sind, ans Feuer, läßt sie kochen, bis sie weich sind, alsdann reibt man sie durch einen Seiher, thut sie in einen Hafen, schüttet Wein und Wasser daran, daß es nicht zu dick ist, thut ein wenig Zimmet darunter, röstet würfliche Weckenschnitten aus dem heissen Schmalz heraus. Wenn nun die Suppe siedet, so legt man den gerösteten Weck in eine Schüssel, richtet es darüber an, zuckert es wohl, dann ist es recht. Man kan auch geschnittene Mandeln darauf streuen.

26. Wie wird eine Suppe von Hühnern zubereitet?

Es wird ein Huhn ordentlich abgekocht, in Stücken zerschnitten, und in einem Mörsel mit Fleisch und Knochen ganz klein zerstossen, ist dieses geschehen so gießt man die Hühnerbrühe darzu, treibt es durch ein leinen Tuch, und thut es wiederum in den Hafen, alsdenn würzt man es mit Ingber, Salz, Butter und Muscatennuß, und läßt es noch einmal aufkochen; hernach werden Semmelschnitten geröstet, mit einer Muscatennuß gerieben, in die Schüssel gelegt, und die Brühe darüber gegeben.

27. Wie kocht man eine Kerbels Suppe?

Man nimmt ein gutes Theil Kerbel, denselben sauber rein gemacht, wohl gewaschen, ganz klein gehackt, Petersilie mit den Wurzeln ganz klein geschnitten, nach belieben genommen, mit einer guten Fleischbrühe gekocht, bis die Wurzeln weich sind, würzt es mit Ingber, Pfeffer und Muscatenblüth, thut

ein

ein Stück Butter darzu, zulezt wird das Gelbe von 2 Eyern klein geklopft, und über die Semmelschnitten gegeben, so ist es recht.

28. Wie wird eine Käß-Suppe zugerichtet?

Man reibe oder schneide einen halben Vierling guten Käß, oder auch Parmesan-Käß, so man ihn haben kan, giesse einen Schoppen Fleischbrühe und ein wenig Wasser daran, damit es nicht zu gesalzen werde, lasse solches so lang als harte Eyer sieden, treibe es denn durch einen Seiher, daß das Käsigte daran bleibt, thue alsdenn ein gut Theil Milchrahm, wie auch ein wenig Muscatenblüth und Ingber darein, und lasse es noch einmal aufsieden; ehe man sie aber anrichten will, so lege man ein Stück Butter darzu, und richte es über gebähetes weißBrod an; so ist es gut.

29. Wie macht man eine Kirschen-Suppe?

Man nimmt einen Schoppen oder halb Maas Kirschen, nachdem man viel Suppe machen will, gießt halb Wasser und Wein in eine Pfanne oder Stollhafen, thut Zucker und Zimmet daran, auch, wenn man will, klein geschnittene Citronen; wenn es eine Weile gesotten, kan man Wecken nehmen, sie im heissen Schmalz rösten, alsdann über den gerösteten Wecken anrichten, und zu Tische tragen.

30. Wie wird eine Kranken-Suppe zubereitet?

Man nehme einen halben Schoppen Wasser, thue eine Rinde Rockenbrod einer halben Hand groß hinein, wie auch ein Stück eines halben Fingers lang Zimmet und ein wenig Muscatenblüth; der Zimmet und die Muscatenblüth aber müssen klein gebrochen

werden, lasse es eine halbe Stunde sieden, rühre das Brod entzwey, seihe es durch einen Durchschlag, lasse es wieder aufsieden, kleppere 1. oder 2 Eyerdottern, darnach man sie dick haben will, giesse die siedende Suppe darauf, thue Butter nebst ein wenig Zucker darzu, röste weiß Brod, und richte es darüber an.

31. Wie richtet man eine recht kräftige Suppe zu?

Man schneidet von einem Wecken sechs Scheiben, gießt Rosen- oder Zimmet-Wasser darüber, daß sie darinnen weichen, streut Zucker darauf, und gießt Mandelmilch darüber, wäre ein Krankes schwach, daß es nicht essen könnte, so zerreibe man es, wie ein Mus, und streiche es ihm mit einem Federlein ein, es gibt grosse Kraft.

32. Wie pfleat man eine gute Krebs-Suppe fertig zu machen?

Man nimmt Krebse, so viel man will, siedet solche im Wasser, mit Salz und ein wenig Pfeffer; wenn sie nun gesotten sind, so thut man das Bittere vornen an der Nase davon, das andere stößt man mit einander samt ein wenig Butter klein, bähet eine Schnitte weiß Brod, und thut dasselbig mit dem gestossenen in ein Häfelein, gießt ein wenig mehr als eine halbe Maas Fleischbrühe daran, und läßt es sieden, hernach treibt man es durch einen Seiher, würzt es mit Muscatenblüth, läßt es wieder aufsieden, alsdenn thut man Butter darein, und richtet es über gebähet weiß Brod an? soll es aber noch besser seyn, so können in Anrichten Eyerdottern darein gethan werden.

33. Wie

33. Wie wird eine Linsen-Suppe gekocht?

Die Linsen muß man sauber verlesen, wohl waschen, mit kaltem weichen Wasser zum Feuer setzen und weich sieden lassen, alsdenn durch einen Seiher zwingen, und sie ferner kochen lassen; hernach brennt man ein klein wenig Mehl darein, pfeffert es, schneidet indessen Rockenbrod auf röstet selbiges in Schmalz und richtet die siedende Brühe darüber an, setzt es auf Kohlen, läßt es sieden, und ehe sie zu Tische getragen wird, röstet man geschnittene Zwiebeln in Schmalz, und brennt sie darauf, so ist die Suppe recht.

34. Wie wird eine Suppe von Mandeln zubereitet?

Es werden Mandeln genommen nach belieben, man läßt sie aufkochen, damit die Schale davon geht, alsdann stößt man sie mit ein wenig Rossenwasser klein, setzt Milch nach Gutdünken ans Feuer, thut die gestossenen Mandeln darzu, man muß sie aber fleisig umrühren bis es kocht, hernach werden 4 Eyerdottern ganz klein gequirlt und zu der Milch geschüttet; dieses alles treibt man zusammen durch ein Tuch, und setzt es wieder zum Feuer. Unterdessen werden Semmelschnitten geröstet, und zwar recht braun, in Butter, man richtet die Mandelsuppe darüber an, und streut ein wenig Zucker und Zimmet darauf, so ist sie gut.

35. Wie kocht man eine Milch-Suppe?

Man läßt so viel Milch, als man Suppe verlangte, aufkochen, alsdann thut man etwas gerieben

Brod, grob gestossenen Zimmet, Zucker, Salz und ein wenig Citronenschale darein, und läßt solches eine kleine Weile kochen, zwingt es hernach durch ein Tuch, daß es fein eben wird, wieder kochend heiß gemacht, mit ein paar Eyerdottern ablegiret, ferner mitonnirt man einige geröstete Semmelschnitten mit ein wenig besonders aufgekochter Milch, und gibt die gemachte Milchsuppe darüber.

36. Wie aber eine Milch-Suppe mit Mandeln?

Es werden Mandeln in Wasser gesotten, daß die Schale davon abgeht, und im Mörsel gestossen, hernach nimmt man so viel Milch, als man nöthig hat, thut die klein gestossenen Mandeln darzu, und läßt es aufkochen; alsdenn wird das Gelbe von 1. oder 2 Eyern mit ein wenig kalter Milch nebst Zucker ganz klein gequirlt, in die gekochte Milch gegossen, man läßt solches zusammen noch einmal aufwallen, richtet es über braun geröstete Weckenschnitten an, und gibt sie sodann zu Tische.

37. Wie wird eine Suppe mit Petersilie gekocht?

Die Petersilie wird recht rein gelesen, nachdem gewaschen und klein gehackt, alsdenn gute Fleischbrühe oder auch Wasser zum Feuer gesezt, man läßt die Petersilie damit kochen, würzt es mit Butter und Salz, schneidet ferner Semmelschnitten, legt sie in die Schüssel, gibt die Suppe darauf, und sezt sie auf eine Kohlpfanne. Unter der Zeit wird ein Häfelein mit Wasser zum Feuer gestellt, damit es kocht, und werden einige Eyer hinein geschlagen, doch so, daß das Weisse um das Gelbe ganz bleibet, und die Eyer aussehen, als wenn sie gebacken wären. Diese

Eyer

Eyer nun legt man in die Schüssel über die Suppe her, und trägt sie auf.

38. Wie wird eine Rindfleisch-Suppe mit Reis und Peterſilien-Wurzeln zugerichtet?

Wenn man Rindfleisch kocht und sich auf solche Art der Brühe bedienen will, so muß man sie mit einem Bund Kräuter und ein paar Stücken breit geschlagenen Ingber kräftig und gut kochen, den Reis alsdenn rein waschen, mit klein geschnittenen Peterſilienwurzeln in einem kleinen Hafen mit guter klarer Fleischbrühe allein kochen, daß er zwar recht weich, doch nicht zu breyig werde; wenn man denn anrichten will, so thut man geröstete Weckenschnitten in die Schüssel, legt auf iede Schnitte einen kleinen Löffel voll von dem dick gekochten Reis und Peterſilienwurzeln, alsdenn kan man so viel klare Suppe darauf gieſſen, als es nöthig ist, oder es kan auch die Suppe mit ein paar Eyerdottern und ganz fein gehakter Peterſilie abgerührt, wie man es am liebsten mag, also über den Reis und das Brod gegeben, die Suppe vorher recht gesalzen, und wenn angerichtet ist, ein wenig Muscatnuß darauf gerieben werden.

39. Und wie eine Rindfleisch-Suppe mit Nudeln?

Diese wird eben so wie die vorige gemacht, aber man darf die Nudeln nicht alleine kochen, sondern nur gleich die Suppe durch einen Seiher darauf gieſſen, und so ein wenig kochen lassen; will man Peterſilienwurzeln darein haben, so muß man solche besonders kochen, auch, so man nicht will, darf man sie auch nicht mit Eyern abrühren, sondern nur so natürlich auf geröstete Semmelschnitten anrichten.

40. Wie pflegt man eine Schnecken-Suppe zu machen?

Man lasse die Schnecken samt ihren Häuslein so lang, als etwa harte Eyer im Wasser sieden, hernach thue man sie heraus, ziehe die schwarze Haut herab, und schneide das hintere Theil davon, wasche sie mit heissem Wasser wohl ab, wenn man will, kan mans auch zuvor mit Salz reiben, allein sie bleiben kräftiger, wenn man nur mit warmen Wasser das schlüpfrige davon wohl abwäscht; hierauf lasse man sie in einer Fleischbrühe wieder sieden, daß sie weich werden, hackts denn klein, bis auf einige, so man ganz läßt. Die gehackte thue man in ein Häfelein, giesse Fleischbrühe daran, würze sie mit Muscatenblüth, Pfeffer und Cardemomen, lasse sie aufsieden, hernach thue man Butter daran; wenn sie ein wenig aufgewallet, richte man sie über gebähetes weiß Brod an, darnach nehme man die ganzen Schnecken, welche noch übrig behalten, und nicht mit gehackt worden, legt sie auf einen gebäheten Weckenschnitten in die Mitte der Suppe, so ist sie recht.

Wie wird eine gute Zellerie-Suppe zugereichter?

Es wird das grüne Kraut von dem Zellerie sauber abgeklaubt, gewaschen und klein gehackt, alsdenn läßt man eine Fleischbrühe siedend werden, thut Citronenmark samt ein wenig in Schmalz eingebrenntes Mehl darein, und denn auch das gehakte Kraut, daß es miteinander aufkocht, hernach würzt man es mit Muscatenblüth und Cardemomen, läßt

auf

auf die lezt ein gut Stück Butter auffieden, und richtet es denn über gebähete Weckenschnitten an.

42. Wie macht man eine Spargel-Suppe?

Man schneidet das weisse von dem Spargel sauber ab, und zerbricht ihn noch ein- oder zweymal von einander, legt ihn in ein frisches Wasser, setzt indessen ein ander Wasser in einem Stollhafen oder Pfanne zum Feuer, salzt es, und läßt den Spargel darinnen sieden, bis er nur ein wenig weich wird, alsdann seihet man das Wasser davon ab, macht eine Fleischbrühe siedend, oder läßt sie auch nur warm werden, thut den im Wasser bereits abgesottenen Spargel hinein, würzt ihn mit Pfeffer und Muscatenblüth, läßt ihn noch eine Weile darinnen kochen, doch also, daß er nicht zu weich werde. Zuletzt thut man ein Stück Butter hinein, daß sie noch einen Wall mit aufthun, dann richtet man es mit würflicht geschnittenem oder gebähetem Weißbrod an.

43. Wie kocht man eine Speck-Suppe?

Man nehme Wasser, salze es und lasse es sieden, richte es über aufgeschnittenes Rockenbrod an, setze es auf Kohlen, lasse es wohl austrocknen, schneide denn einen Speck würflicht, lasse ihn in einem Pfännlein heiß werden, bis er schön gelblicht, und brenne ihn über die Suppe, so ist sie recht.

44. Wie macht man eine gute Wein-Suppe?

Man nimmt neugebackene Wecken, schneidet sie zu ziemlich grossen Stücken, würflicht, röstet solche schön gelb im Schmalz, nimmt von diesem Schmalz, darin die Weck gebacken, und röstet ein schön Mehlicht.

lichtgelb im Schmalz, indessen läßt man einen Wein siedend werden, thut das eingebrannte Mehl daran, wie auch Zucker, Muscatenblüth und ein wenig Safran, läßt es mit einander kochen? thut die gebackenen Semmeln in einen Stollhafen, gießt die zusammengemachte Suppe darüber, läßt sie noch ferner sieden, bis das gebackene Brod weich ist, richtet es dann in eine Schüssel an, und trägt es auf.

45. Wie wird sie auf eine andere Art zubereitet?

Man nimmt Wein, so viel man machen will, das gelbe von 3. bis 4. Eyern, Zimmet, Muscatenblüth und Zucker, dieses alles wohl unter einander geklopft, läßt es aufsieden, alsdann wird es über ein wenig Salz und Butter, wie auch über geröstete Weckenschnitten aufgegeben.

49. Wie pflegt man eine welsche Wasser-Suppe zu kochen?

Man schneidet Wecken ein, wie zu einer Schwarz-Brod-Suppe, salzt ihn, und schüttet siedend Wasser darüber, doch nicht zuviel, damit die Suppe noch ganz dick bleibt, läßt es auf einem Kohlfeuer aufkochen, thut Schmalz in ein Stollhäfelein, wenn es heiß, so streut man ein wenig Mehl darein, röstet es gelb, läßt kleingeschnittene Zwiebeln, Lauch, Peterklienkraut auch mit abdämpfen, sodenn schüttet man noch so viel Wasser, als der Suppe abgehet, an das abgedämpfte, und wenn es eine Zeit lang gesotten, so verklopft man 1. oder 2. Eyer, nachdem man viel Suppe hat, rührt es unter das abgedämpfte, richtet es über die Suppe an, und schmelzt sie oben darauf mit heissem Schmalz, worinnen etwas Brodbrosamen gelb gemacht, so ist sie recht und gut.

47. Wie

47. Wie wird eine Zwiebel-Suppe gemacht?

Es wird Rockenbrod in eine Schüssel eingeschnitten, Ingber und Pfeffer darauf gestreut, alsdenn eine siedende Fleischbrühe darüber gegossen, hernach auf einer Glut, solche ein wenig stehen lassen, hierauf schneidet man Zwiebeln länglicht, röstet sie schön gelb im Schmalz, brennt sie auf die Suppe, und trägt sie denn zu Tische.

48. Wie wird eine Suppe a la Reine, oder Suppe mit einer weissen Mandel-Coulige gemacht?

Man nehme weiß Brod, schneide die braune Kruste oder Rinde ganz dünne ab, zertheile das Brod in 4 bis 6 Stücken, thue es in einen Hafen oder Kessel, werfe einige kreuzweis geschnittene gelbe und weisse, wie auch Petersilien-Wurzeln darzu, schütte recht gute kräftige Fleischbrühe daran, lasse es damit sieden, bis das Brod ganz verkocht, und die Brühe etwas sämig ist, alsdann hacke und stosse man ein halb Pfund fein gestossene Mandeln, ein wenig gebratenes Kalb- oder Hünerfleisch, nebst 2 hart gesottenen Eyerdottern, zu einem Teig, thue dieses alles zu der Brühe, und rühre es darinnen recht unter einander; doch darf es mit den Mandeln nicht kochen, sondern nur ein wenig gegen dem Feuer stehen, hierauf kan alles, was man durchbringen kan, durch ein Haartuch oder feines Sieb gestrichen werden, damit es eine weisse sämige Brühe wird, ferner mit Salz und Muscatenblüth recht gewürzt, und bis zum Anrichten ans Feuer gestellt werden, daß es siedend heiß bleibt; aber kochen darf es nicht, indem es

sonsten etwas käsigt, und unansehnlich werden möchte. Wenn man nun die Suppe anrichten will, so wird das Brod mitonnirt, alsdenn mag man in selbige legen, was beliebig, entweder Hüner, einen Markknochen, einen farcirten oder einen ordinarien Kalbsknochen, oder auch nur ein wenig Farce machen, solche um einen Kalbsknochen schlagen, oder es sonst in eine selbstbeliebige Form bringen, welches einem frey stehen wird, ferner aber fein glatt machen, mit einem Messer zierlich einkärben, in einer Tortenpfanne backen lassen, und es also in eine Schüssel anrichten, so gibt es eine herrliche Suppe.

49. Wie eine Brieslein-Suppe?

Es werden die Brieslein nur ein klein wenig abgeschipfet, hingegen die lange oder Hals-Briesen zu Plätzlein und die andern würflicht geschnitten, selbige durch einen von Mehl, Milch und Eyern angemachten Teig gezogen, oder auch nur im Mehl geschwungen, hübsch gelb heraus gebacken, die würflicht geschnittene Briesen alsdenn in eine Schüssel gethan, mit einer mit Butter und feinem Gewürz zusammen gemachten Fleischbrüh angerichtet, und die gebackene Plätzlein auf den Rand herum gelegt, so ist es recht.

50. Wie eine klare Brüh-Suppe?

Man pflegt eine recht gute kräftige und wohl schmeckende braune Brühe zu machen; aber dabey muß man wohl zusehen, daß die Brühe ja nicht bitter oder angebrannt, seyn möge, wenn sie bald angerichtet werden soll, geröstete Semmelschnitten oder gerospelte Brodkrusten in die Suppenschüssel legen, von der Brühe durch ein kleines Sieb darauf laufen lassen, mit einer andern Schüssel zudecken, aufmis-

tonniren lassen, hernach, wenn man sie auf den Tisch geben will, vollends so viel Brühe, als nöthig ist, durch ein Sieb darauf schütten, so ist die Suppe recht. Verlangt man auch etwas darein, so darf man nur ein Huhn, oder einen Kalbsknochen nehmen, oder ein wenig Farce machen, es ein wenig länglicht und veste zusammen rollen, in ein dünnes Tuch wickeln, mit einem Bindfaden umwinden, und also in der Fleischbrühe ein wenig mit kochen lassen, denn beym Anrichten es mit in die Suppe legen, so wird sie recht gut und kräftig seyn.

51. Wie eine grüne französische Suppe?

Man nehme Meyenkraut, klaube und wasche es sauber aus, schneide selbiges mit einem Büschelein grünner Zwiebeln etwas gröblicht, giesse eine siedende Fleischbrühe daran, lasse es eine Stunde lang sieden, hernach schneide man eine Semmel daran, und lasse sie damit versieden. Wenn es angerichtet werden soll, kann man zu einem Schoppenhäfelein voll 2 Eyer zerklopfen, ein wenig Eßig darein schütten, und es nebst einem Stück Butter in die Suppe rühren, alsdenn anrichten und auf den Tisch geben.

Wie eine klare Bouillon-Suppe?

Wenn man ein Stück Rindfleisch kocht, und die Brühe davon gebrauchen will, so muß nicht allzuviel Wasser daran geschüttet werden, wenn die Brühe kräftig und gut werden soll, alsdenn thut man Zellerie, Petersilienkraut, auch dergleichen Wurzeln, 2. bis 3 gelbe Wurzeln, ein wenig Salz, ingleichen, wenns beliebig, ein paar Stück platt geschla-

ge-

geschlagenen Ingber daran und läßts kochen. Wenn nun die Brühe recht kräftig und gut ist, so gießt man soviel als man zur Suppe nöthig hat, durch ein Sieb in einen Hafen ab, und setzt es so lange zum Feuer, daß es siedend heiß bleibt; hernach kan wieder soviel siedend Wasser als nöthig ist auf das Fleisch gegossen, und solches damit vollends gar gekocht werden. Wenn man die Suppe nun anrichten will, wird die Schüssel mit gerösteten Semmelscheiben belegt, die klare Brühe ganz siedheiß darauf geschüttet, mit ein wenig Muscatnuß überrieben, und auf den Tisch gegeben.

53. Wie eine Suppe von Hühnerbeinen?

Man kan das Fleisch von einer gesottenen Henne nehmen, selbiges klein hacken, alsdann die Beine nebst dem gehackten Fleisch in einem Mörsel stossen, eine Schnitte Weißbrod bähen, solche mit dem gestossenen in ein Häfelein thun, hernach die Hennenbrühe daran schütten, es eine weile daran sieden lassen, durch ein Haarsieb treiben, mit Cardamomen und Muscatenblüth würzen, ein Stückgen Butter hinein werfen, es noch einmal aufsieden lassen, und über gebähetes Weißbrod anrichte. Hierbey ist aber noch anzumerken, daß zu einer gestossenen halben Henne insgemein ein Schoppen Fleischbrühe genommen werden müsse.

54. Wie von Hühnerlebern?

Man nehme einige Hühnerlebern, nachdem man nemlich viel Suppe machen will, lasse sie, weil sie ganz weich bleiben müssen, nur einen Sud in einer Fleischbrühe thun, zerrühre solche durch einen Seiher, seihe das zerrührte ohngefähr mit einem Schoppen Fleischbrühe durch, lasse es wieder aufsieden, würze es mit

Cars

Cardemomen und Muscatenblüthe, lasse auch kurz zuvor, ehe man die Suppe anrichten will, ein Stück Butter nur einen einigen Sud aufthun, schütte es über gebähetes Weisbrod, und gebe es auf den Tisch.

55. Wie eine ordinaire deutsche Hühnersuppe mit Fleischknöpflein?

Nachdem vorhero die Hühner sauber gepuzt und eingebogen worden sind, werden sie mit siedendem Wasser und einem Stücklein Butter zum Feuer gesetzt, allein es darf nicht mehr Wasser als nöthig ist, dazu genommen werden, damit die Brühe kräftig und gut wird. Wenn sie nun kocht und wohl abgeschäumt ist, so wird ein Bündgen feine Kräuter nebst ein paar Stücklein breit geschlagenen Ingber, und einem Stück mit so vielem Mehle eingekneteter Butter dazugethan, daß die Suppe ein wenig sämig davon werden kan, und wenn es halb gar ist kleingeschnittene Zellerie und Petersillenwurzeln daran gethan, solches zusammen gar gekocht, unterdessen eine gute Farce zubereitet, woraus kleine runde und länglichte Klümpchen, welche mit fein geriebenem Brode sich gut zusammen rollen lassen, gemacht werden können. Diese nun thut man zuletzt an die Suppe, läßts nur gemächlich ein wenig zusammen kochen, würzts mit Salz und Muscatenblüth, so wird es eine recht gute und köstliche Suppe seyn.

56. Wie eine Rebhühnersuppe für Kranke?

Hierzu wird ein gebratenes Rebhuhn, nachdem man es kalt werden lassen, genommen, selbiges klein gehackt oder gestossen, in ein Häfelein gethan, gute Hühnerbrühe und ein wenig Wasser daran geschüttet,

damit es nicht zu gesalzen wird, alsdann zum Feuer gesetzt, gesotten, durch einen Seiher getrieben, mit Muscatenblüth und Cardemomen gewürzt, noch ein wenig gesotten Butter daran gethan, und über gebähetes Weißbrod angerichtet.

57. Wie eine Suppe mit Rebhühnern und Castanien?

Man nehme rohe oder gebratene Rebhühner, umwinde sie mit einem Bindfaden, damit sie im Sieden nicht von einander fallen, schütte gute Fleischbrühe daran, thue zwey mit Gewürznägelein besteckte Zwiebeln, wie auch, wenn es nöthig ist, ein wenig Salz dazu, und lasse es also gar kochen. Wenn solches geschehen, kan man eine gute Portion rein gemachte Castanien nehmen, von den ganzen und besten aber einige aussuchen, sie ein wenig mürbe kochen, doch daß sie ganz bleiben, und damit die Schüssel garniren; die halb zerbrochenen Castanien mit etwas mürbe gekochten Ochsengaumen in kleine Würfel schneiden, hingegen sie in ein wenig heiß gemachter Butter mit klein gehackten Zwiebeln durchschwitzen lassen, sodann das kleineste von den Castanien, die beym Einmachen zerbrochen sind, nebst den Rebhünerlebern und sonst ein wenig andere gebratene, was nemlich bey Handen ist, so aber vorhero klein gehackt werden muß, in einen grossen Mörsel zusammen recht fein zerstossen, ferner ein wenig braunes Mehl machen, das gestossene darein thnn, auf dem Feuer durchrühren, etwas von der Rebhühner- und Fleischbrühe daran giessen, damit kochen lassen, und durchseihen, so wird man eine recht schöne Coullige bekommen. Wenn man nun angerichtet hat, so mag man geröstete Sem-

mels

melscheiben mit etwas von der klaren Rebhühnerbrühe auf kochen, die abgeschwitzten Castanien mit Zwiebeln dazu thun, die Rebhühner darauf anrichten, und die Coullige darüber herschütten, so hat man eine köstliche Suppe.

58. Wie eine Ollapotrid Suppe?

Es werden abgesottene Krebse, wie auch abgesottene Kalbsbriese ausgeschält, und klein würflicht geschnitten, alsdann dürre und frische Morcheln wohl gebrühet, oder etwas weniges im Wasser gesotten abgeseihet, und in Butter geröstet, hierauf in der Fleischbrühe weich gesotten, und hernachmals aus der Brühe herausgenommen, und ebenfalls klein würflicht geschnitten. Ist nun die Zeit vorhanden, daß man Kieferbsen haben kan, so muß man solche auskörnen, sie zuvor besonders ein wenig in einer Fleischbrühe sieden, die Brühe davon herab seihen, Krebse, Briese, Morcheln und die frische Erbsen zusammen in einen Stollhafen thun, zuvor aber auch von den gestossenen und mit guter Fleischbrühe durchgepreßten Krebsschalen eine gute Brühe zurichten, sie wohl würzen, auch selbige in den Stollhafen giessen, zuletzt aber ein Stück Butter dazu legen, und alles mit einander ein wenig aufsieden lassen. Unterdessen kan man 3 bis 4 Semmelschnitten hell aus dem Schmalz backen, sie in die Schüssel thun, die Krebse, Kalbsbriese, Morcheln und Kieferbsen mit einem grossen Löffel herausschöpfen, auf die Schnitten legen, die Krebsbrühe auch darüber anrichten, und alsdenn auf den Tisch geben.

59. Wie eine Kalbfleisch-Suppe mit Fleischklümppen?

Das Kalbfleisch, nachdem man es vorher in mittelmäßige Stücke zerhauen, muß wohl ausgewässert, blanschirt, sauber gepuzt, alsdann in einen Hafen gethan, gute helle Fleischbrühe durch ein Sieb darauf gegossen, oder an statt derselben siedend Wasser dazu vorgenommen werden, doch nicht mehr als nur zur Suppe nöthig ist, indem das Kalbfleisch so nicht lange kochen darf, und daher nicht kräftig genug werden möchte. Hierauf verfährt man im übrigen in allen Stücken damit wie mit der obgemeldeten Hühnersuppe. Es kan auch bey diesen beeden Suppen mit Brodklumpen, oder auch mit Reis und zarter Gerste eine Veränderung getroffen werden. Will man sie aber mit Reis zurichten, so muß man selbige besonders, entweder in dünner Brühe oder Wasser, mit Hinzuthuung eines Stückleins Butter kochen lassen, denn wenn der Reis in der Brühe verkocht und verweicht, ist solches nicht fein.

60. Wie eine Suppe mit einer Coulligevon Kalbfleisch?

Hierzu wird eine Coullige von einigen Kalbfleisch- und Schinken-Scheiben, Peterfilie, Zwiebeln und Lorbeerblättern zurecht gemacht, auch in diese Suppe eingelegt, was man nur will, alsdann geröstet Weißbrod mit klarer Fleischbrühe aufkochen, endlich die Coulliae, nebst demjenigen, was, man einzulegen beliebt, zusammen angerichtet, und auf den Tisch gegeben.

61. Wie eine Reis-Suppe?

Der Reiß muß sauber verlesen, mit siedendem Wasser abgebrüht und in der Fleischbrühe zugesetzt werden, allein er darf nicht so dick seyn, als man ihn sonst zu machen pflegt, sondern nur ganz dünne, wie er über die Hühner gerichtet wird; hernach kann man ihn mit Pfeffer und Muscatennuß würzen, und wenn er weich genug gesotten, zuletzt ein Stück Butter hinein werfen, sollte er etwann zu dicke seyn, darf noch ein wenig Brühe, oder so er zu stark gesalzen, ein wenig Wasser dazu geschüttet werden. Unterdessen mag man eine Fleischbrühe in einem Häfelein siedend machen, 3 oder auch mehr Eyer zerklopfen, sie fein gemächlich in die siedende Brühe schlagen, damit die Eyer auf einen Klumpen zusammen laufen, und darf ja nicht darinnen gerührt werden. Wenn dieses geschehen, richtet man den Reis in eine Schüssel an, nimmt die Eyer mit einem Löffel aus der Brühe heraus, legt sie auf den Reis, druckt Citronensaft darauf, streut Muscatenblüth und würflicht geschnittene Citronenschalen darüber, und gibt es auf den Tisch, so ist es recht.

62. Wie eine Reis-Suppe mit Wein?

Den Reis pflegt man in Wasser gar zu kochen, damit er ein wenig dick wird, Wein daran zu schütten, Salz, Zucker, gestossenen Zimmet und Cardemomen, klein gehackte oder geriebene Citronenschalen, nebst einem Stücklein Butter dazu zu thun, selbiges noch ein wenig zusammen durchkochen zu lassen, zuletzt mit ein paar Eyerdottern abzurühren, und anzurichten.

63. Wie eine Morcheln-Suppe?

Man nehme frische oder gedörrte Morcheln, wie es beliebig ist, brühe sie einigemal mit siedendem Wasser an, lasse den vierten Theil davon ganz, zerhacke die übrigen alle fein klein, röste selbige zusammen in Butter, thue sie hierauf in eine siedende Fleischbrühe, würze solche mit Pfeffer, Cardemomen und Muscatenblüth, lasse zulezt ein gut Stück Butter darinnen zergehen, und richte es über gebähete Semmelschnitten an.

64. Wie eine braune Suppe mit Tauben und einem guten Ragout von Kalbsbriesen, Morcheln, Pistazien, Artischockenstielen, u. d. g.

Die Tauben muß man vorher sauber zurichten und einbiegen, alsdann auf den Brüsten in branner Butter ein wenig braun werden lassen, eine gute Brühe durch ein zartes Sieb darüber giessen, die Tauben darinnen gar kochen, hierauf von oben angezeigten feinen Sachen ein gut Ragout machen, und wenn alles zum anrichten fertig ist, geröstete Semmelscheiben mit der klaren Taubenbrühe mitonniren oder aufkochen, die Tauben endlich anrichten, und das feine Ragout, welches ein wenig länger von Brühe seyn muß als sonsten, darüber herschütten, vorhero aber versuchen, ob es recht gesalzen, und auf den Tisch gegeben. Es können auch Rebhühner, Berghühner, wilde und zahme Enten, Gänse, ein gespickter Haase, Hammelskäule, u. d. g. mit einer solchen Suppe gemacht und auf den Tisch gegeben werden.

65. Wie eine braune Ragout-Suppe mit einem Markknochen, und allerhand feinen Sachen?

Man muß hierzu eine gute Brühe, wie auch ein gut Ragout von allerhand feinen Sachen zurechte machen, alsdenn weiß Brod mit guter klarer Brühe auf kochen, den Markknochen in die Mitte einlegen, das Ragout darüber her schütten, und auf die Tafel geben.

66. Wie eine Nieren-Suppe?

Man pflegt die übergebliebene Nieren von einem Nierenbraten, nebst etwas weniges von desselben Fett zu nehmen, es fein klein zu hacken, eine Brühe siedend zu machen, die gehackte Nieren darein zu thun, es mit Muscatenblüthe und Cardemomen zu würzen, miteinander aufsieden zu lassen, zulezt ein Stück Butter hinein zu legen, es miteinander noch einen Sud thun zu lassen, und über gebähete Semmelschnitten anzurichten, so ist es eine recht gute Suppe.

67. Wie eine Suppe von Enten mit Märkischen oder auch Bäyrischen Rüben?

Nachdem vorher die Enten sauber gepuzt und zum Kochen zugerichtet sind, müssen sie auf der Brust ein wenig braun geschmohrt, in einen Hafen mit siedendem Wasser, oder welches noch besser mit Fleischbrühe, Zellerie, Petersilie und ein wenig Salz zum Feuer gesezt und also gar gekocht werden, doch darf man nicht mehr Wasser, als zur Suppe nöthig ist, damit sie kräftig und gut wird, darauf giessen, und wenn ein Markknochen oder sonst ein Stükgen Fleisch dazu

genommen werden kan, ist es auch dienlich. Die Märkischen Rüben nun können Striemenweise oder auch würflicht geschnitten, auch, so sie klein sind, nach belieben, ganz gelassen, und braun gemacht werden, man darf aber eine etwas längere sämige Brühe als sie sonst über Fleisch und Fische, gehört, daran machen, hat man aber keine Brühe, so kan von der Entenbrühe daran geschüttet werden, welches auch angehet, wenn nur der Bedacht dahin genommen wird, daß die Brühe kräftig und gut ausfällt. Wenn nun alles so weit fertig und zugerichtet ist, werden geröstete Semmelschnitten in einer Suppenschüssel mit der klaren Entenbrühe mitonnirt, die Enten darauf angerichtet, und die Rüben mit der Suppe darüber gegeben. Hat man aber keine Märkische Rüben, so thun andere auch eben die Dienste, doch wenn es Mayrüben sind, müssen solche, weil sie ohnedem etwas bitteres an sich haben, nachdem sie klein geschnitten sind, vorher blanschirt, oder im Wasser einmal aufgekocht, wieder getroknet, und denn, wie vorher angezeigt worden, zugerichtet werden.

68. Wie wird eine Rüben-Suppe bereitet?

Es werden grosse Rüben zu dünnen Schnitten geschnitten, in siedend Wasser gethan, eine Stunde lang darinnen gesotten, durch einen Seiher getrieben, alsdenn grosse Stücke von der äussern Rinde der Semmeln in eine Schüssel gelegt, mit einer siedenden Fleischbrühe überschüttet, und auf Kohlen weich gesotten. Hierauf kan man das durchgetriebene von Rüben darüber anrichten, oben darauf ein wenig salzen, ziemlich heisses Schmalz darüber brennen, damit die Suppe ein wenig fett werde, und also auf den Tisch geben.

69. Wie

69. Wie eine grüne Suppe mit Erbsen und Spinat?

Diese Suppe wird eben so, wie die nachstehende verfertigt, und kan man darein legen, was gefällig ist.

70. Wie eine Suppe von Hühnern, Enten, Tauben und Gänsen mit grünen Erbsen?

Alles dasjenige Flügelwerk, was zu einer solchen Suppe genommen werden soll, muß vorher sauber gepuzt und zubereitet, alsdenn mit siedendem Wasser zum Feuer gesezt, ein wenig gelinde gesalzen, wohl abgeschäumt, mit Zellerie und Petersilie gekocht werden. Nach diesem kan man etwas Laktuk und Petersilie nehmen, wohl reinigen und waschen, ein wenig durchhacken, mit einigen grünen Erbsen stossen, auch 2 hart gesottene Eyer, wie auch ein paar geweichte Weißbrod-Stücke, zusammen recht zart stossen, ein Stükgen Butter in einer Casserole heiß machen, 2 Löffel voll Mehl darzu schütten, auf dem Feuer ein wenig rühren, die gestossenen Kräuter auch dazu thun, solches zusammen durchschwitzen lassen, gute klare Brühe darauf giessen, damit durchkochen, und durch ein Haartuch streichen, so bekommt man eine feine grüne Coullige. Hierauf mag man einige junge grüne Erbsen besonders kochen, zu der durchgestrichenen Brühe thun, also gegen das Feuer stellen, daß es zusammen sied heiß bleiben möge, endlich einige geröstete Semmelschnitten mit etwas klarer Brühe mitoniren, und denn die Hühner, oder Enten, oder, was man sonsten bey Handen hat, auch einlegen,

und die grüne Erbsen-Coullige darüber geben, so hat man eine gute und kräftige Suppe.

71. Wie eine Sächsische Erbsen-Suppe mit Schweinenfleisch oder Gansschlegeln?

Nachdem vorher die Erbsen im Wasser gesotten, und durch einen Durchschlag getrieben worden, nehme man Schweinene Carbonade, salze und koche es, wenn es gar ist, schneide man Semmel in eine Schüssel, giesse etwas von der Erbsenbrühe darüber, setze es ein wenig auf Kohlen, richte sodann die Carbonade oder die eingemachten Gansschlegel auf die Schüssel an, doch müssen selbige im Wasser warm gemacht werden, schütte von der Erbsenbrühe darauf, so ist die Suppe fertig. Wenn die Erbsen aufkochen, so müssen Zwiebeln nebst etwas Petersille in brauner Butter daran gebraten, mit ein wenig Salz und Pfeffer gewürzt, und daran gethan werden.

72. Wie eine blinde Erbsen-Suppe?

Es wird ein Teiglein, wie zu Raviolen, angemacht, nicht gar zu dünne ausgewelgert, das unterste von einem Federkiel hinweg geschnitten, und damit in den Teig gestochen, so bekommt man kleine runde Kügelein, wie die Erbsen, daraus; diese müssen fein hell aus dem Schmalz gebacken, und in einer Fleischbrühe wohl gesotten werden. Wenn dieses geschehen, thut man ein Stück Butter und Muscatenblüthe daran, richtet sie mit einander in eine Schüssel an, und giebt die Suppe auf den Tisch.

73. Wie eine Suppe mit Blummenkohl, und einem farcirten Huhn oder Kalbsbrust?

Man nimmt ein Huhn, farcirt es entweder roh

oder

oder gebraten, auch eine Kalbsbrust, welche man auch farciren kan, alsdenn nimmt man eine gute Portion Blumenkohl, puzt solchen sauber, kocht ihn ab, läßt ihn sauber ablauben, die grossen Stücke davon, legt man in eine breite Pfanne, wirft ein gut Stück Butter darein, schüttet ein wenig Fleischbrühe daran, läßt es warm stehen, den kleinen Abfall von dem Blumenkohl aber, nebst etwas kaltem Braten, 2 hart gesottenen Eyern, ein paar Hände voll Mandeln, einige geweichte runde Semmelstücke, hackt und stoßt man zusammen klein, thut es in ein Geschirr, gießt gute Fleischbrühe darauf, rührt es wohl untereinander, läßts kochen, streichts durch, würzt es mit ein wenig Salz und Muscatenblüthe, mitonnirt geröstete Semmelscheiben, mit ein wenig klarer Brühe, worinn die grossen Stücke Blumenkohl gelegen sind, schüttet man auch mit auf das Weißbrod, alsdenn legt man das farcirte Huhn oder die Kalbsbrust in die Mitte, sezt den Blumenkohl rund herum, und gießt die sämige Coullige darüber her, so hat man eine recht kräftige und herrliche Suppe.

74. Wie eine braune Kohl-Suppe mit Castanien?

Nachdem vorher der braune Kohl sauber abgepuzt, und recht klein gehakt worden, macht man ein gutes Stück Butter in einer Casserole heiß, rührt ein paar gute Löffel voll Mehl hinein, thut sodenn den gehakten Kohl auch dazu, läßts auf dem Feuer zusammen wohl durchschwitzen, rührts fleißig um, gießt gute siedende Fleischbrühe durch ein Sieb darauf, salzt es, wirft ein paar ganze Zwiebeln darein, läßts miteinander gar kochen, hernach schneidet man

rein

rein gemachte Castanien in kleine Würfel, und, wenn man den Kohl bald anzurichten gedenkt, thut man selbige dazu, damit sie ein paar mal mit aufkochen; solte aber der Kohl nicht sämig genug seyn, sondern noch wässerig aussehen, so kan man noch ein wenig weiß gebranntes Mehl daran machen, so ist er denn recht, man mag darzu geben, was man will. Wenn man mit einer Fleischbrühe versehen wäre, darf man nur halb Haber- und Gerstengrüze nehmen, davon eine Suppe kochen, durch ein Sieb laufen lassen, und darinnen den Kohl kochen, so ist es auch recht.

75. Wie eine Mehl-Suppe?

Man pflegt Fleischbrühe oder gesalzenes Wasser siedend zu machen, ein wenig Mehl im Schmalz zu rösten, daran zu thun, mit Pfeffer, Ingber und geriebener Muscatennuß zu würzen, es sieden zu lassen, und es über würflicht geschnittenes Rockenbrod anzurichten. Will man aber die Suppe gelb haben, so darf man nur ein wenig Safran dazu nehmen, und die Brühe über gebähete Semmelschnitten anrichten, so ist es eine gute Suppe.

76. Wie eine Semmel- oder Wecken-Suppe?

Es werden Semmel oder Wecken der Länge nach entzwey geschnitten, hernachmals Schnitten überzwerg noch darein gemacht, doch also, daß die halbe Semmeln beyeinander bleiben und nicht zerfallen, alsdann im Schmalz geröstet, und in eine Schüssel gelegt. Verlangt man sie aber nicht zu rösten, darf man nur ein heisses Schmalz über die trockene Semmeln in der Schüssel brennen, die siedende Fleischbrühe darüber giessen, Ingber darauf streuen,

die

die Suppe zudecken, sie auf eine Glut setzen, aufsiden lassen und denn auf den Tisch geben.

77. Wie eine Wasser-Suppe?

Man kan einige geröstete Scheiben von Weißbrod nebst einem Bund Petersilie und klein geschnittenen Petersilienwurzeln, einem Stück Butter und etwas Salz in ein Geschirr thun, siedend Wasser darauf schütten, und damit kochen lassen, bis alles weich ist, alsdann durchstreichen, wieder siedenheiß machen, mit ein paar Eyerdottern und fein gehackter Petersilie ablegiren, so ist die Suppe recht und gut.

78. Wie eine Kindbetterin-Suppe?

Man pflegt ein Ey auszuschlagen, ein wenig Mehl darauf zu streuen, und es fein behende heraus zu backen, alsdann selbiges ein wenig zu hacken, in eine siedende Fleischbrühe, oder auch nur in siedend Wasser zu schütten, hierauf das Ey zu zerrühren, es sieden zu lassen, mit Muscatenblüth zu würzen, durchzuseihen, und über Weißbrod anzurichten.

79. Wie eine Sardellen-Suppe?

Die Sardellen werden nachdem sie vorher in Wasser wohl abgewaschen worden, mit einer Schnitten gebäheten Brods im Wein abgesotten, in einem Seiher durchgetrieben, alsdann mit noch ein wenig Wein begossen, und mit Pfeffer, Ingber und Muscatenblüth wohl gewürzt. Wenn solches geschehen, kan man ein Stück Butter daran thun, die Suppe über gebähetes oder würflicht geschnittenes und in Butter geröstetes Brod anrichten, und zulezt klein zerschnittene Citronenschalen darauf streuen.

80. Wie ein Muschel-Suppe?

Man muß die Muscheln, nachdem sie vorher sauber gepüzt und wohl gewaschen, in eine Casserole mit siedendem Wasser, nebst ein paar ganzen Zwiebeln, und etwas wenigem Salz, thun; wenn sie dann ein paarmal aufgekocht und loßgesprungen sind, so ist es ein Zeichen, daß sie gut sind. Hierauf kan man sie aus den Schalen machen, mit den besten und zierlichsten Schalen die Schüssel garniren, und eine weisse Coullige Art zurichten: Man nehme nehmlich 2 Pfund gutes Fleisch, von welchem man will, welches gleichviel gilt, dasselbe durchhacke man ein wenig, thue es mit wenigen hart gesottenen Eyern, etlichen Händen voll abgeschälter Mandeln und eingeweichter Semmel in einen Mörsel, stosse alles ganz fein daß es ein Teig werde; hierauf lasse man ein wenig Butter in einer Casserol heiß werden, rühre 2 Löffel voll Mehl auf dem Feuer dazu, alsdann das gestossene auch, giesse von der Muschel-Suppe und etwas Fleischbrühe darauf, lasse es zusammen durchkochen und streiche es durch ein Haartuch, so bekommt man eine recht feine und wohlschmeckende weisse Coullige, nach diesem kan man den Bart von den Muscheln abmachen, und zu der Coullige thun, solches zusammen hinsetzen, damit es siedheitz bleibt, hernach eine farcirte Semmel machen, oder geraspeltes Weißbrod nehmen, solches aushölen, es wieder mit ein wenig guter Fisch- oder Fleischfarce füllen, ferner das Brod mit dem oben abgeschnittenen platten Stück wieder zumachen, 2 Eyer mit ein wenig Milch oder Rahm wohl zerklopfen, das Brod darinnen rund umkehren, damit es allenthalben naß werde, in einer kleinen Tortenpfanne backen,

unter

unter währendem Backen aber das Brod mit ein wenig geschmolzener Butter bestreichen, und wenn man sie anrichtet, das Brod in die Mitte der Schüssel legen, und die Suppe darüber schütten. Es können auch einige Muscheln mit unter die Farce gehackt, oder wenn man will, selbige klein geschnitten, mit ein wenig Butter, geriebener Semmel, Salz, Muscatenblüth, Citronen, wie auch ein wenig Wein und Wasser etwas kurz eingestopft werden, alsdann mag man solches in Semmeln oder geraspelt Brod füllen, wie vorher angezeigt worden, backen, und in die Suppe legen, so hat man auch eine recht gute Suppe.

81. Wie eine Sauerkraut-Suppe?

Es wird ein gekochtes und übriggebliebenes Saures Kraut in einen Hafen gethan, halb Wasser und halb Fleischbrühe daran geschüttet, aufgesotten, zulezt ein wenig Backschmalz daran gethan, gepfeffert und über Rockenbrod angerichtet, so ist es recht.

82. Wie eine Leber-Suppe?

Man nehme ein Stück von einer Kalbsleber, reibe sie fein, thue solche in einen Hafen, rühre sie mit etwas Wein untereinander, und reibe dieses zusammen, daß es zu einem dünnen Brey wird. Wenn solches geschehen, kan mans durch ein zartes Tuch oder Sieb streichen, mit Zucker, Zimmet, klein gehackten Citronenschalen, und so es beliebig, mit ein wenig Safran durchkochen lassen, mit ein paar Eyerdottern wohl abrühren, und es recht salzen, auch wenn man will, würflicht geschnittenes und geröstetes Weißbrod darein thun, so ist die Suppe alsdann fertig.

83. Wie eine Kümmel-Suppe?

Man pflegt Kümmel und ein Stück gebähetes oder Rockenbrod in Wasser, oder so es gefällig, in halb Wasser und halb Fleischbrühe zu thun, zu salzen, und es sieden zu lassen, alsdann durchseihen mit Pfeffer, Ingber, geriebener Muscatennuß und Safran zu würzen, auch ein wenig Backschmalz darein zu werfen, es noch einmal aufsieden zu lassen, über aufgeschnittenes Rockenbrod anzurichten, und auf den Tisch zu geben.

84. Wie eine Hecht-Suppe?

Vorhero werden einige kleine Hechte genommen, selbige geschuppet, ausgenommen, in Stücken zerschnitten, ein wenig mit Salz eingesprengt, abgetrocknet, im Mehl umgekehrt, in brauner Butter nur ein wenig, aber nicht zu hart, sondern fein saftig abgebacken, und in einem Mörsel wohl gestossen. Nach diesem kan man Weißbrod in Wasser oder Fleischbrühe einweichen, es auch dazu thun, alles ganz fein wie einen Teig zusammen stossen, recht gute Fleischbrühe nebst ein wenig Wein daran schütten, selbiges auf dem Feuer wohl unter einander rühren, durch ein Haartuch streichen, mit ein wenig gestossenen Ingber und Muscatenblüth würzen, ein Stückgen Butter daran thun, es zusammen durchkochen lassen, und auf geröstete Semmelschnitten anrichten, so ist die Suppe recht.

84. Wie eine Quitten-Suppe?

Nachdem vorhero die Quitten geschält und in 4 Stücken zerschnitten sind, schneidet man jedes Stück noch drey- bis viermal entzwey, nachdem die

die Quitten groß sind, kocht sie in Wasser und Wein, doch muß es mehr Wein als Wasser seyn, hernach würzt mans mit Zucker und Zimmet, wirft auch Butter und kleine Rosinen darein, läßts damit fast gar kochen, zuletzt thut man ein wenig geribenes Brod hinein, damit es etwas dick werden möge, und richtet es an.

85. Wie eine Brunellen Suppe?

Man nimmt Brunellen, schneidet solche hübsch längligt, thut sie in einen Hafen, gießt etwas Wasser darauf, würzt sie mit gestossenem Zimmet und Cardemomen, Zucker, klein geschnittenen Citronenschalen und kleinen Rosinen, läßt alles zusammen durchkochen, ein wenig Wein und nach Proportion ein wenig braunes Mehl darzu thun, damit es nicht so wässerig aussehen möge, solches zusammen noch ein wenig durchkochen, zuletzt geröstete Semmelschnitten in eine Schüssel legen, und die Suppe darüber anrichten, so ist sie recht.

86. Wie eine Johannisbeer-Suppe?

Diese Suppe wird eben so, wie oben beschriebene Erdbeersuppe gemacht, nur muß man die Beerlein zuvor von den Stielen abzupfen.

87. Wie eine Nuß-Suppe?

Man pflegt Nußkerne zu nehmen, sie klein zu hacken, Milch daran zu schütten, Zucker, Zimmet und ein wenig Rosenwasser daran zu thun, alsdann gebähete Semmelschnitten in eine Schüssel zulegen, kleine Rosinen darauf zu streuen, die Suppe darüber anzurichten, und auf den Tisch zu geben.

88. Wie eine Kürbis-Suppe?

Man schneide die Kürbse in Stücken, setze sie in einer Fleischbrühe zum Feuer, thue Eyer, Käse und Pfeffer daran, richte sie über Weißbrod an, und streue zuletzt ein wenig in Butter geröstete Petersilie darauf, so ist es recht.

89. Wie eine süsse Rahm-Suppe?

In einer halben Maas Rahm wird ein ganzes Ey genommen, selbiges recht wohl zerklopft, mit dem süssen Rahm angerührt, ein wenig Zucker und Rosenwasser daran gethan, alles miteinander in eine Pfanne geschüttet, immerzu fleißig umgerührt, bis man siehet, daß es zu sieden anfangen will, endlich über zerbrochenes gebähtes Brod angerichtet. Hierbey ist noch zu erinnern, daß mans ja nicht ganz aufsieden lassen darf, damit das Ey nicht zusammen laufen möge.

90. Wie eine Käse-Suppe auf welsche Art?

Man bähe Weißbrod lege es in eine Schüssel, schütte eine siedende gute Hennen- oder Fleischbrühe darüber, streue geriebenen Parmesankäse darauf, oder, wenn man will, lege man das gebähete Brod in eine Tortenpfanne oder Pastetentiegel, giesse die Brühe daran, lasse es in einem Backöfelein einprägeln, und gebe es auf den Tisch.

2) Von Potagen.

1. Wie macht man eine kräftige Potage von jungen Tauben?

Es werden die jungen Tauben gerupft, in siedendem Wasser blanschirt, ausgenommen, eingebogen, mit Speckstreifen belegt, in guter Brühe gesotten, mit Salz, Pfeffer, ganzen Gewürznägelein, einem Bündgen feinen Kräutern, einer ganzen Zwiebel gewürfelt, und völlig gar gekocht, alsdenn aus ihrer Brühe heraus genommen, in gutem Jus von Rind- und Hammelfleisch mit ein wenig Citronensaft gelinde aufgekocht, endlich Semmel-Rinden in der guten Fleischbrühe aufgeschwellet, die Tauben ordentlich darüber gelegt, und angerichtet.

2. Wie eine Porage von Hühnern mit gefülltem Kopf-Salat?

Nachdem vorher die junge fette Hühner wohl gepuzt und ausgenommen worden sind, muß man das Fleisch von der Brust zwischen der Haut ablösen, eine Fülle von dem Brustfleisch eines jungen Huhns, einem kleinen Stück Kalbfleisch, Speck, Kalbsbriesen, nebst zerhackten kleinen Zwiebeln, einigen Champignons und Petersilie, wie auch mit Salz, Pfeffer, guten Kräutern und anderm feinem Gewürze zurichten, das Gelbe von 3. bis 4 rohen Eyern, etwas Schinken, ein wenig in süssen Milchrahm oder sonst guter Milch geweichte Semmelkrumen dazu thun, alles zusammen wohl hacken, im Mörsel stossen, hernach die jungen Hühner zwischen der Haut und Fleisch über der Brust damit füllen, die Haut an beyden En-

den der Flügel vest machen, damit die Fülle nicht los gehe, sie in siedendem Wasser einen Wall aufthun lassen, auf das sie steif werden, alsdenn heraus nehmen, wieder abtrocknen, mit dünnem Speck belegen, solchen mit Bindfaden anheften, und also die Hühner in einen kupfernen Kessel in eine Brühe legen. Nach diesem kan man Kopf-Salat, welcher vorher im Wasser abgebrüht worden, nehmen, ihn in kalt Wasser werfen, wohl ausdrucken, den Salat Blatt vor Blatt ausbreiten, ihn in der Hand halten, das Herzgen aus der Mitte heraus thun, an dessen Stelle ein wenig von der Hühner-Fülle legen, ferner die Salatblätter Blatt vor Blatt in die Höhe bis ans Ende richten, ihn mit Bindfaden zusammen heften, solchen mit guter Brühe in einem kupfernen Kessel gar kochen lassen, in der Schüssel, worinnen die Potage angerichtet wird, Semmel-Rinden aufkochen, den Rand der Schüssel hernachmals mit gefülltem und in der Mitte durchgeschnittenen Sallat belegen, alsdenn die jungen Hühner aus dem Kessel nehmen, den Bindfaden und Speckscheiben davon machen, sie in der Potage anrichten, ein nicht allzubraunes Kälberjus darauf giessen, aber wohl zusehen, daß die Potage wohlschmeckend seyn möge, sie warm anrichten, und zu Tische tragen.

3. Wie eine Potage von jungen Hühnern mit Spargelspitzen?

Diese wird eben so wie die vorige gemacht, nur muß der Rand der Schüssel anstatt des Kopf-Salats mit Spargelspitzen besetzt werden.

4. Wie mit Portulak?

Diese wird ebenfalls so zugerichtet, nur mit diesem

sem Unterschied, daß der Portulack mit Kälberjus gekocht werden muß. Wenn nun die Potage mit einer guten Brühe aufgekocht ist, und man die jungen Hühner angerichtet hat, so pflegt man den Portulak und das Kälberjus darüber zu geben, und es warm anzurichen, denn ist es recht.

5. Wie eine von gefüllten Hühnern, mit gefüllten Cucummern?

Es werden die nach der vor gemeldten Weise, gefüllte Hühner in einer guten Brühe gar gekocht, alsdenn 3. bis 4 Cucummern von mittelmäßiger Grösse geschält, an beyden Enden geöffnet, und, nachdem der Saame heraus gemacht worden, mit eben der Fülle, womit die Hühner gefüllt worden, gefüllt, die beyde Enden mit Mehl zugemacht, hierauf in siedendem Wasser aufgewället, herausgezogen, in einen kleinen Hafen in gute Brühe gethan, endlich Semmel-Rinden in der Schüssel zur Potage aufgeschwellt, die Hühner gehörig hinein gelegt, die gefüllte und in Scheiben geschnittene Gurken auf den Rand der Schüssel herum gelegt, mit Kalbfleischjus übergossen, und warm angerichtet. Auf die nemliche Art können auch Hühner, ohne daß man sie füllt, bereitet, und nur so, wie sie sind, gelassen werden. Ingleichem werden auch die Potagen von Capaunen, geschnittenen Hühnern und Tauben auf eben die Art gefüllt uud ungefüllt gemacht und angerichtet.

6. Wie eine Potage von gefüllten Tauben mit Zwiebeln?

Man pflegt die Tauben zu rupfen, sauber zu putzen, auszunehmen, einwärts zu biegen, alsdann die Haut über der Brust mit den Fingern loß zu ma-

chen, und sie mit nachfolgender Fülle zu füllen: Man nehme das Brustfleisch von Federvieh, oder anstatt dessen ein Stück Kalbfleisch, wie auch ein wenig Speck, nebst einem weis gekochten Kalbseuter, thue Salz, Pfeffer, einige Champignons, Trüffeln, gehackte Zwiebeln, Petersilien, andere feine Kräuter und Gewürze, sodenn das Gelbe von 3. bis 4. rohen Eyern, ein wenig in Rahm oder guten Milch geweichte Semmelkrumen dazu, hacke alles zusammen wohl, und stosse es im Mörsel. Wenn nun die Fülle also gemacht ist, kan man die Tauben damit füllen, die Haut zusammen heften, selbige in siedendem Wasser verwellen, aber nur einen Augenblick darinnen lassen, sie wieder heraus nehmen, abwaschen, in einen Hafen thun, und sie in guter Brühe gar kochen. Nach diesem werden kleine Zwiebeln geschält, solche im Schmalz so lange, bis sie eine gute Farbe bekommen, gebacken, alsdenn heraus genommen, damit sie abtropfen können, in einen kleinen Kessel gethan, in Brühe und Jus von Kalbfleisch gekocht, wozu man 5. bis 6 Tropfen Weineßig und einer welschen Nuß groß Zucker thun kan. Wenn dieses geschehen ist, kan man Semmelrinden in guter Brühe in der Potagenschüssel aufschwellen lassen, die Tauben aus dem Hafen heraus nehmen, sie ordentlich in die Potage legen, solche mit einer Reihe Zwiebeln auszieren, die Zwiebelbrühe, wie auch das Jus von Kalbfleisch, durch ein Haarsieb über die Potage schlagen, und es warm anrichten, so ist sie recht und gut. Verlangt man, daß die Potage dicklicher seyn soll, so darf statt des Kalbfleischjus nur helles Schinken- und Kalbfleisch-Coulis dazu genommen werden.

7. Wie

7. Wie wird eine Potage von jungen welschen Hühnern mit Zwiebeln gemacht?

Diese kan ebenfalls, wie die vorhergehende, zugerichtet werden.

8. Wie eine Potage von jungen welschen Hühnern mit Endivien?

Nachdem das welsche Huhn gerupft, ausgenommen, eingebogen, und in laulichtem Wasser hinlänglich genug geweicht worden, muß es in sidendem Wasser aufgewellt, alsdann wieder heraus genommen, in kalt Wasser gelegt, getrocknet, sauber abgepuzt, in grosse Speckstreifen gewickelt, mit Bindfaden umbunden, in einen Hafen gethan, und in guter Brühe gekocht werden. Hierauf kan man Endivien in siedendem Wasser brühen, in kalt Wasser legen, ausdrucken, einen Bund davon machen, in einen Hafen thun, in kräftiger Brühe kochen lassen, ferner Semmelrinden in einer Suppenschüssel aufschwellen lassen, das Huhn aus dem Hafen nehmen, die Speckstreifen und den Bindfaden davon loß machen, in die Schüssel legen, selbige mit Endivien umlegen, helles Kalbfleisch-Jus darüber giessen, und warm anrichten, so ist sie recht.

9. Wie eine mit Zellerie?

Diese wird eben so, wie die vorige bereitet.

10. Wie eine von Capaunen und Hühnern mit Endivien oder Zellerie?

Diese kan ebenfalls wie die mit Endivien gemacht werden.

11. Wie eine Porage an Fasttägen?

Vorher werden Herzgen von Kopfsalat, Spargelspitzen, und ein dutzend grosse Zwiebeln, nachdem die Jahrszeit es mit sich bringt, blanschirt, alsdann pflegt man einen Bund von den Spargelspitzen zu machen, auch die Herzgen vom Kopfsallat zusammen zu binden, solche nebst den Zwiebeln und 2 Händen voll kleinen grünen Erbsen in einen Hafen zu thun, Fleischbrühe daran zu schütten, es bey gelindem Feuer kochen zu lassen, und wenn es halb gar ist, so viel zerschnittenes Kerbelkraut, als zwischen 2 Fingern gefaßt werden kan, wie auch eine Hand voll zerschnittenen Portulak, und eben so viel Saurampfer hinein zu werfen. Wenn solches geschehen, kan man Rinden in einer Fisch- oder Wurzelbrühe in der Vorlegschüssel aufschwellen lassen, ein Weißbrödgen in die Mitte legen, den Rand der Schüssel mit den Spargelspitzen, Kopfsallat und Zwiebeln belegen, alles darüber schütten und warm anrichten.

12. Wie eine von Lamms-Köpfen.

Nachdem die Lammsköpfe nebst den Füssen mit heissem Wasser fein weiß gebrüht, selbige mit der Leber und mit Speck in einem Kessel mit guter Brühe gekocht, und mit Salz, Pfeffer, Gewürznägelein, wie auch einen Bündgen feiner Kräuter gewürzt worden sind, alsdann wenn dieses alles recht gar gekocht ist, kan man die Semmelrinden mit einer guten Brühe aufkochen lassen, die Lammsköpfe in der Potage anrichten, die Schüssel mit den Füssen und Lebern ordentlich besetzen, das Gehirn mit Butter backen, vorhero mit geriebener Semmel bestreuen, und

wenn

wenn es eine gute Farbe hat, das Gehirn wieder in die Köpfe thun, endlich ein weisses wohlschmeckendes Coulis, welches auf nachstehende Art bereitet wird, auf die Potage warm anrichten, so ist es recht. Diese Coulis nun wird folgendermassen gemacht: Man nehme Brustfleisch von dem am Spiese gebratenen Federvieh, hacke es, stosse 2 bis 3 dutzend süsse Mandeln in einem Mörsel, thue das Brustfleisch des Federviehes nebst ein wenig in Brühe eingeweichten Semmelkrumen, und dem gelben von 4 bis 5 hart gesottenen Eyern dazu, stosse dieses alles zusammen recht wohl, schütte 2 bis 3 Löffel voll gute Brühe, einige Champignons nebst einer ganz kleinen grünen Zwiebel in eine Casserole, koche es einigemal auf; alsdann lasse man das gestossene Coulis in dieser Brühe zergehen, seihe es durch ein Haartuch, thue es hierauf in einen Kessel, damit es warm bleiben möge, und bediene sich' desselben zu der Potage von Lammsköpfen. Es kan auch ein grünes Coulis von dem grünen kleiner Zwiebeln, von Spinat und Semmelrinden gemacht, und eben so in einer Casserole mit einer guten Brühe, und mit Gewürznägelein wie auch Thimian gewürzt, ferner mit Jus aufgekocht werden, und zwar, wenn man endlich das Grüne von kleinen Zwiebeln mit dem Spinat im Mörsel stößt, selbiges nebst dem übrigen durch ein Haartuch seihet, es auf die Potage gießt, kleine grüne Erbsen und Spargel darauf streut, und Citronensaft darüber ausdruckt. Anstatt des Coulis darf man auch auf eine dergleichen Potage gute grüne durchgeschlagene Erbsen thun, auch wenn man eine Veränderung darinnen treffen will, ein Coulis von Leber bereiten, und den Rand mit Füssen und Speck besetzen. Man

pflegt auch die Potage mit kleinen grünen Erbsen und eben solchen Coulis nach der Jahrszeit zu bedecken, Ein andermal mag man die Lammsköpfe sauber abbrühen, doch darf das Wasser nicht zu heiß seyn, alsdann alle Knochen und die Zunge heraus nehmen, und dahin sehen, daß die Haut ganz daran bleibe. Diese Köpfe nun werden mit einer guten Fülle gefüllet, mit Bindfaden zusammen gebunden, gar gekocht, und in die Potage angerichtet, auch der Rand wird eben so, wie vorher angezeigt worden, besetzt. Es kan auch eine Potage von Lammsköpfen mit gefülltem Kopfsalat gemacht, solche damit besetzt, ein Jus von Kalbfleisch darüber geschüttet, und alsdann warm angerichtet werden.

13. Wie eine Potage von Nudeln, auf Italiänische Art.

Man mache von recht feinem Mehle, Eyweiß und recht heissem Wasser einen Teig an, so wird man weisse Nudeln bekommen; will man sie aber gelb haben, so thue man ein weinig geriebenen Zucker, Safran und das Gelbe von Eyern dazu. Von diesem Teige nun werden Nudeln, in Gestalt kleiner Fäden vermittelst einer an vielen Orten durchlöcherten Spritze, welche dem Gewürme gleich sehen, bereitet, alsdann im Ofen wohl ausgetrocknet, damit sie eine gute Farbe haben mögen, und, sind die weissen mehr im Gebrauch als die gelbe. Will man eine solche Potage machen, so nehme man frische und noch nicht zerbrochene Nudeln, wasche sie ganz gelinde in frischem Wasser, koche selbige in einem Hafen in guter Brühe etwa 2 Stunden lang, rühre sie zuweilen um, doch also, daß sie nicht zerfallen. Wenn sie nun gar sind,

muß

muß man sie abnehmen, den Rand der Schüssel mit Semmelkrumen bestreuen, und auf selbige die Nudeln legen, in der Mitte aber ein in Fleischbrühe gekochtes geschnittenes Huhn legen, dieses ebenfalls mit Nudeln bedecken, die Potage warm anrichten, und auf die Tafel geben.

14. Wie eine Potage von gespicktem Wilde, wilden Tauben und wilden Enten?

Man kan eine Wildkeule nehmen, selbige in zierliche und etwas breite Stücke schneiden, oder auch der Vorderblätter, welche doch zum Braten nicht gar zu dienlich sind, sich bedienen, alsdann so fein spicken, als wenn es gebraten werden soll, auch die Tauben oder Enten sauber putzen und spicken, und es eben so machen, wie es bey der Potage mit einem gespickten Hasen, Hühnern und Kalbfleisch beschrieben wird, und deswegen nachzusehen ist. Es können auch wilde Tauben und Enten, so man sie hat, zusammen genommen, oder nur ein oder zwey Theile, nachdem es sich schicken will. Endlich muß man auch sehen, daß man eine rechte gute Fleischbrühe zu dieser Potage bekomme, so wird sie recht gut werden.

15. Wie eine von Capaunen mit Austern gefüllt?

Man pflegt einen fetten Capaun wohl zu putzen, auszunehmen, desselben Beine einwärts, die Klauen aber in den Leib zu biegen, die Haut von dem Fleisch über der Brust mit den Fingern zu lösen, das Brustfleisch des Capauns mit dem Messer abzusondern, die Knochen heraus zu machen, das Fleisch auf einen Tisch zu legen, ein wenig Rindsfett, Speck, rohen Schinken, gehackte kleine Zwiebeln, Champignons,

geons, Trüffeln und Petersilie dazu zu nehmen, mit Salz, Pfeffer, feinen Gewürzen und guten Kräutern zu würzen, das Gelbe von 3 rohen Eyern, wie auch etwas in Milch geweichte Semmelkrumen daran zu thun, alles wohl unter einander zu hacken, es im Mörsel zu stossen, den Capaun damit zu füllen, solches feste zu machen, die Haut an beyden Enden zuzunähen, den Capaun in Speckscheiben zu wickeln, ihn mit Bindfaden daran zu befestigen, und solchen in einen kupfernen Hafen in eine kleine Bräse von Kalbfleischbrühe zu legen. Diese Bräse nun wird folgendergestalt gemacht: Man nehme 2 Pfund mageres Kalbfleisch, schneide es Scheiben weise, lege es nebst einigen Scheiben Zwiebeln, gelben Rüben und Pastinaken in eine Casserole, decke sie mit einer Schüssel zu, lasse es schwitzen, und wenn es wie ein Kälber-Jus angebacken ist, thue man ein wenig geschmolzenen Speck dazu bestreue solche mit ein wenig Mehl, kehre sie zu verschiedenen malen um, benetze sie mit guter Brühe und mit einem Löffel voll Jus, hernach wenn alles abgelößt ist, thue man alles in den kupfernen Hafen zu dem Capaun, würze sie mit Salz, Pfeffer, guten Kräutern und feinem Gewürze, und lasse es bey gelindem Feuer aufkochen. Wenn solches geschehen, kan man ein Ragout auf folgende Weise verfertigen: Die Austern, nachdem sie aus den Muscheln genommen sind muß man in eine Casserole legen, sie über dem Feuer in ihrem Wasser ein wenig verschlagen, und warm werden lassen, alsdann eine nach der andern herausziehen, sie reinigen, das Wasser auf einem Teller ablaufen lassen, hierauf Scheiben weise geschnittene Champignons und Trüffeln mit etwas geschmolzenem Speck in eine Casserole thun,

Kälber-

Kälber-Jus dazu schütten, bey gelindem Feuer aufkochen, selbige wohl abfetten, sie mit einem kleinen Kalbfleisch- und Schinken-Coulis dicklich machen. Wann solches geschehen, kann man die Austern darinnen aufkochen lassen, aber wohl acht haben, daß sie nicht hart gekocht werden, so viel von dem klaren Kalbfleisch- und Schinken-Coulis, als zur Potage nöthig ist, dazu giessen, Semmelrinden mit guter Brühe in der Potage-Schüssel aufkochen, den Capaun aus dem Kupfernen Kessel nehmen, den Bindfaden und den Speck herunter machen, ihn zierlich auf der Potage anrichten, den Rand der Schüssel mit Austern belegen, und das Coulis, welches nicht zu salzig seyn darf, nebst dem übrigen von dem Ragout über die Potage warm anrichten, so ist es recht.

16. Wie eine weisse Potage von Semmelrinden zur Fastenzeit?

Man lasse Semmelrinden in einer Fleischbrühe aufschwellen, und auf den Boden der Schüssel anbacken, lege ein klein gefülltes Weißbrod in die Mitte, schütte ein weisses Coulis von Bärschen darüber, und richte es warm an.

17. Wie aber eine braune Potage von Semmelrinden zur Fastenzeit?

Man pflegt ein Coulis von einem Stück Aal und Lachs zu machen, und zwar solche mit einem Stück Butter in einer Casserole braun braten zu lassen, sie in derselben mit einem Stück Butter zu zerstossen, selbige auf das Casserolloch zu setzen, alsdann wenn es braun worden, Grübel- und Fischbrühe, von jedem gleichviel daran zu giessen, einige Trüffeln,

Cham-

Champignons, eine kleine ganze Zwiebel, Petersille nebst 2. bis 3 Gewürznägelein und einigen Semmel-Rinden dazu zu thun, und es zusammen gelinde kochen zu lassen. Wenn das Fleisch vom Aal und Lachs gestossen wird, so muß es mit ein wenig Krebs-Coulis befeuchtet, auch so es wohl gestossen, mit dem Coulis in der Casserole vermenget, dasselbe zusammen durch ein Haartuch geschlagen, das durchgeschlagene in eine Casserole gethan, und solches auf heisser Asche warm gehalten werden. Nach diesem muß man Semmelrinden in Fischbrühe aufschwellen und anbacken lassen, ein klein gefülltes Weißbrod in die Mitte legen, das Coulis darüber schütten, warm anrichten, und auf den Tisch geben.

18. Wie eine Potage von Braunköhl mit Schinken und Cervelatwürsten?

Man nimmt einen guten Schinken, wäscht solchen sauber mit warmen Wasser, und reibt ihn mit einem Strohwisch, läßt selbigen einen oder zwey Tage wässern, alsdann kocht man ihm halb, nimmt ihn und zieht die Haut davon ab, setzt ihn wieder mit frischen Wasser und ein wenig Wein zum Feuer, hernach nimmt man Cervelatwürste, wäscht dieselbe sauber, thut sie auch zum Schinken, und läßt sie eine Stundelang mitkochen. Nach diesem wird Braunköhl genommen, sauber verlesen, auch recht rein gewaschen, abgekocht, alsdann recht klein gehackt, hierauf den Köhl nebst den Schinken und Würsten in einen grossen Tiegel gethan, wohl gewürzt, gute Fleischbrühe, so viel nemlich nöthig ist, daran gegossen, zugedeckt, ganz langsam gekocht, und ein wenig Mehl daran geröstet, wenn man nun anrichten will, thut

man

man ein gut Stück Butter darein, nimmt die Würste heraus, schneidet sie in Stücklein, legt sie um den Rand der Schüssel, thut frische Bratwürste auch dazu, den Schinken in die Mitte, und den Köhl auch darein, alsdann giebt man die Potage auf den Tisch.

19. Wie eine Potage von Linsen an Fasttägen?

Erstlich pflegt man Linsen mit einer Brühe von Wurzeln zu kochen, hernach so viel Butter, als ein Ey groß, wie auch eine gelbe Rübe, eine Pastinat, und eine grosse in Scheiben geschnittene Zwiebel, in eine Casserole zu thun, selbige auf einem Casserolloch ein wenig braun zu machen, ferner so viel Fleischbrühe, als nöthig ist, daran zu giessen, mit 2 bis 3 Gewürznägelein zu würzen, etwas Petersilie, eine ganze Zwiebel, ein paar Rocamboln, Champignons und einige Semmelrinden beyzufügen, und alles mit einander gelinde aufkochen zu lassen. Wenn nun die Linsen gar gekocht, alsdann im Mörsel gestossen, in die Casserole, worinnen das Coulis ist, gethan und aufgekocht sind, so kan man das Coulis durch ein Haartuch schlagen, es in einen Kessel thun, damit es warm bleibe, hierauf einem Löffel voll ganze Linsen, welche aufbehalten worden, dazu werfen, endlich Semmelrinden mit einer Fischbrühe aufkochen lassen, ein klein gefülltes Weißbrod zurichten, es in die Mitte legen, und das Coulis auf die Potage warm anrichten, so wird es recht seyn.

20. Wie eine Potage a la Jacobine?

Vorhero muß man den Boden der Potageschüssel mit geriebenem Parmisankäse bestreuen, alsdann im Ofen gedörrte Brodscheiben darauf legen, diese

aber

aber auch mit geriebenem Parmesankäse, bestreuen, eine kräftige Fleischbrühe, in welcher zuvor Tauben gar gekocht worden sind, darauf giessen, die Potage langsam aufkochen lassen, die Tauben ordentlich darüber legen, sie mit geriebenem Käse bestreuen, die Potage in Ofen setzen, damit sie sich färben möge, vor dem Anrichten etwas Brühe daran schütten, dieselbe mit Cervelatwürsten belegen, warm anrichten, und auf die Tafel geben.

21. Wie eine Potage von Krebsen an Fasttagen?

Die Krebse werden in Wasser gesotten, wohl gewaschen, sauber geputzt, die besten heraus gesucht, von selbigen alle Scheeren nebst dem Schwanz gemacht, die Schaalen daran gelassen, die übrigen Krebse aber auch geputzt, und die Schaalen nebst dem Schwanz davon gethan, um ein Coulis davon zurecht zu machen, hierauf die Krebsschwänze mit einigen Scheiben von Trüffeln, einigen kleinen Champignons und einem Stück Butter zusammen in eine Casserole gelegt, alsdann kan man ein wenig Fleischbrühe dazu giessen, ein Bündgen feine Kräuter hinein werfen, und es bey gelindem Feuer kochen lassen. Wenn es nun gar ist, so muß man, nachdem es die Jahrszeit mit sich bringt, einige Spargelspitzen und ein halb dutzend kleine Artischockenböden dazu thun, es mit dem Krebs-Coulis dicklich machen, hernach Semmelrinden in Fischbrühe aufschwellen, und auf den Boden der Potage-Schüssel anbacken lassen, die Potage auf dem Rande mit zuvor abgeputzten Krebsen zierlich belegen, ein klein gefülltes Brod in die Mitte, die Artischockenböden aber nebst der Karpfenmilch herum legen, das Ragout und Coulis von Krebsen darüber schütten, und also warm auf den Tisch geben.

22. Wie

22. Wie eine braune Potage von Rebhühnern?

Die Rebhühner müssen vorhero gerupft, ausgenommen, eingebogen, gehörig steif gemacht, mit wohlgewürztem Speck gespikt, am Spiesse halb gar gebraten, alsdenn abgezogen, solche nebst einem Bund Wurzeln, grossen Zwiebeln und guter Brühe in einem Hafen zum Feuer gesezt und gekocht werden. Nach diesem wird nachstehendes Coulis zurechte gemacht, als: Man nimmt 1. bis 2 Pfund Kalbfleisch aus der Seite, wie auch ein Stück Schinken, schneidet es Scheibenweise, belegt den Boden einer Casserole damit, thut auch eine grosse Zwiebel, gelbe Rüben und Pastinaten in Scheiben geschnitten, dazu, deckt die Casserole zu, läßt es auf dem Feuer gelinde schwitzen; wenn es nun wie ein Kalbfleischjus angebacken ist, kan man ein wenig ausgeschmolzenen Speck, und so viel Mehl, als zwischen 3 Fingern zu fassen ist, dazu thun, es unterschiedlichemal umschwenken, alsdenn es mit halb Brühe und halb Jus befeuchten, ferner Semmelrinden, Champignons, Trüffeln, ein wenig Petersilie, und eine ganze Zwiebel dazu thun. Wenn dieses geschehen, pflegt man ein halb gar gebratenes Rebhuhn zu stossen, und, so das Coulis gelinde gekocht hat, die Kalbfleischscheiben heraus zu nehmen, das gestossene Rebhuhn darinnen zu zerlassen, durch ein Sieb zu schlagen, es in einen Hafen zu thun, und warm zu erhalten, alsdenn Semmelrinden in der Suppenschüssel mit der Rebhühnerbrühe aufschwellen zu lassen, die Rebhühner heraus zu ziehen, solche gehörig in die Potage zu legen, das Coulis darüber warm anzurichten, und auf den Tisch zu geben.

23. Wie eine Potage-Julienne?

Das Federvieh, welches darzu genommen wird, muß vorher zugerichtet, eingebogen, blanschirt, und in einer kräftigen Fleischbrühe gar gekocht werden. Hierauf kan man einige ganze Champignons, einige weisse Zwiebeln, oval geschnittene Cucumern, einen Bund gelbe Rüben und Pastinaten, gehackten Kerbel und Sauerampfer, ein Bund Spargelstangen, und in Viertel geschnittenen Kopf-Sallat in einen Hafen thun, dieses alles in geschmolzenen Speck legen, Kalbfleischjus dazu giessen, es gelinde kochen lassen, auch ein wenig Zucker dazu werfen, damit den Kräutern der herbe Geschmack benommen werde, hernach, wenn es gar ist, Semmelrinden in einer guten Fischbrühe aufschwellen, auch etwas von der Brühe, worinnen die Kräuter gekocht haben, dazu schütten, das Federvieh gehörig hinein legen, es mit den Kräutern verdecken, und, so die Potage mit etwas besetzt werden sollte, jedes von den Kräutern besonders dazu zusammen binden, und alsdann warm anrichten, so ist es recht.

24. Wie eine weisse Potage auf königliche Art?

Man nehme die Brust von einem Capaun, das Halsstück von einem Kalbe, das Gelbe von 3 hart gesottenen Eyern, und Mandeln, nebst in guter Brühe geweichte Semmelkrumen, stosse solches alles zusammen in einem Mörsel, lasse es in gutem Jus und Brühe in einer Casserole kochen, sehe zu, daß es einen guten Geschmack habe, schlage es hierauf durch ein Haartuch, und schütte es über die Potage.

25. Wie

25. Wie eine weisse Potage von Zwiebeln an Fasttägen?

Es werden 2. bis 3 dutzend Zwiebeln von mittelmäßiger Grösse geschält, blanschirt, und nachdem man sie hat wohl austropfen lassen, in einen kleinen Hafen gethan, und in einer guten Brühe gekocht. Hierauf wird auf folgende Weise ein weisses Coulis bereitet: Man pflegt 4 Loth geschälte süsse Mandeln in einem Mörsel zu stossen, sie aber bisweilen mit Milch zu benetzen, das Gelbe von 3 bis 4 hart gesottenen Eyern nebst etwas in Brühe geweichte Semmelkrumen dazu zu thun, alsdenn selbiges mit drey Kochlöffel voll guter Brühe durch ein Haarsieb auf eine Schüssel durchzuschlagen, und in einem kleinen Hafen warm zu halten, ferner Semmelrinden in der Zwiebelbrühe aufschwellen zu lassen, den Rand der Schüssel mit einer reihe Zwiebeln zu belegen, ein kleines Brödgen in die Mitte zu legen, und das weisse Coulis darüber warm anzurichten.

26. Wie eine braune Potage von Zwiebeln an Fasttägen?

Man kan 3. bis 4. Dutzend geschälte Zwiebeln von gleicher Grösse nehmen, sie im Mehl umwenden, aus geschmolzener Butter backen, und sich wohl färben lassen, alsdenn selbige heraus nehmen, damit sie wohl abtropfen mögen, sie in einen kleinen Hafen thun, und gute Fleischbrühe daran schütten. Wenn solches geschehen, läßt man in eben der Brühe Rinden aufschwellen, legt ein klein Brödgen in die Mitte, belegt den Rand der Schüssel mit einer Reihe gebackener Zwiebeln, schüttet die Zwiebelbrühe über die Potage, und gibt sie auf den Tisch.

27. Wie eine Porage von Semmel-Rinden mit Austern an Fleischtägen?

Man pflegt Semmel-Rinden mit guter Brühe und Kalbfleischjus in einer Schüssel aufzukochen, sie auf dem Boden der Schüssel anbacken zu lassen, und eben das Coulis und Ragout, dessen Bereitung bey der Potage vom Capaun mit Austern gezeigt worden, zu gebrauchen, den Rand der Potage mit Austern zu belegen, das Coulis und das übrige Ragout darüber zu schütten, und es warm anzurichten, so ist die Potage recht.

28. Wie eine Potage von allerley kleinen Sachen?

Man nehme allerhand gutes Fleisch, junge Hühner, Tauben u. d. g. wie auch Karpfenzungen, Hechtlebern und andere gute Sachen, nach belieben, thue solches alles zusammen, nebst klein geschnittenem Spek, unterschiedlichen guten Küchenkräutern, wie auch grünen Erbsen und Spargel, in einen Hafen, lasse es miteinander kochen, und richte es über geröstetes Weißbrod an.

29. Wie eine Potage von jungen Gänsen mit grünen Erbsen?

Zu dieser Potage pflegt man eine oder auch mehr junge Gänse zu nehmen, sie zierlich einwärts zu biegen, in einen Hafen mit einer kräftigen Brühe zu thun, mit Salz, Pfeffer und einem Bündgen feiner Kräuter zu würzen, und sie gebührend kochen zu lassen. Wenn solches geschehen, nimmt man grüne Erbsen, läßt sie mit einem Stükgen guten Speck

kochen,

kochen, würzt sie, so viel als nöthig ist, und wenn alles gekocht ist, läßt man die Potage mit ein wenig Brühe aus dem Hafen aufschwellen, schüttet alsdann die durchgetriebene Erbsen darauf, richtet die Potage an, und besetzt die Schüssel ringsherum mit gebackenen Semmelschnitten und andern Sachen. Will man der Potage noch ein besonders Ansehen geben, so kan man die junge Gans zwischen Haut und Fleisch mit einer von Gansleber, Herzen, feinem Gewürze und guten Kräutern zubereiteten Fülle füllen; und in Ermanglung grüner Erbsen, mag man auch andere alte durchgetriebene Erbsen, davon man einen grünen Coulis macht, nehmen. Anstatt der jungen Gänse, können auch alte wohl fleischichte Gänse genommen werden.

30. Wie pflegt man eine Potage von gefüllten Karpfen an Fasttägen zuzurichten?

Man nimmt Karpfenfleisch, Trüffeln, Champignons, gute Kräuter und feines Gewürz, läßt alles zusammen mit Butter und ein wenig klarer Purre in einer Casserole kochen, hernach läßt man Semmelschnitten oder Rinden in einer Fisch- oder durchgeschlagenen Erbsenbrühe aufschwellen, besetzt sie mit dem Gehäcke und den Rand der Schüssel mit gebackenen Artischockenböden, oder mit gebackenen Champignons, auch, wenn man will, nur mit gebackenen Semmelrinden.

31. Wie eine Aal-Potage?

Es wird ein schöner Aal genommen, selbiger abgezogen, in länglichte Stücke geschnitten, in einer Casserole mit gutem Gewürz und feinen Kräutern

braun geziert, alsdann mit einer guten Fischbrühe in einen Hafen gethan, und zusammen wohlgekocht. Hierauf mag man Semmelrinden aufschwellen lassen, den Aal darauf thun, und die Potage mit einem Coulis von Champignons, oder mit dem Saft von einer Citrone anrichten.

32. Wie eine Porage von Barben?

Nachdem die Barben in heissem Wasser sauber gewaschen und in eine Casserole gelegt worden sind, muß man einen halben Schoppen Wein daran giessen, ein wenig braune Brühe von etwas Mehl und einem Stück Butter zurechte machen, und, wenn sie braun worden, einen Löffel voll Fischbrühe daran schütten, solche braune Brühe zu den Barben in der Casserole thun, sie mit Saltz, Pfeffer, Petersilie, kleinen Zwiebel, einer grünen Citronenscheibe, guten Gewürzen und feinen Kräutern würzen, und bey gelindem Feuer gar kochen lassen. Hierbey ist aber wohl zu merken, daß man, ehe die Fische gekocht werden, die beeden besten von selbigen ganz hinein legen, die andern Fische aber in Stücken zerschneiden, und auf solche Art kochen müsse. Wenn solches geschehen, mag man ein Ragout von den Lebern der Barben auf folgende Weise bereiten: Man pflegt kleine Champignons und einige Trüffeln in Scheiben zerschnitten, mit ein wenig Butter in eine Casserole zu thun, etwas Fischbrühe daran zu giessen, ein Bündgen feine Kräuter dazu zu legen, es gelinde kochen zu lassen, wohl abzufetten, hernach Semmelrinden in der Potageschüssel gelinde aufzuschwellen, die zwey ganze Fische darauf zu legen, die Potage mit Fischstücken zu belegen, die Barbenleber in das Ragout von Champignons

pignons zu thun, sie darinnen einmal aufzukochen, das Ragout mit einem halbbraunen Coulis dicklich zu machen, es darüber zu schütten, und warm anzurichten.

33. Wie eine Potage von Rugerren?

Diese wird auf eben die Art, wie die Barben-Potage bereitet.

34. Wie eine von Bärsichen?

Man nehme 3 bis 4 Bärsiche aus, wasche und brate sie auf dem Rost, hernach mache man die Haut sauber davon, den besten von diesen Fischen aber behalte man besonders, und von den übrigen mache man das Fleisch herunter. Wenn solches geschehen, kan man zwey dutzend süsse Mandeln nehmen, sie schälen, damit sie weiß werden, in Mörsel stossen, und sie öfters mit einigen Tropfen Wasser anfeuchten. Wenn sie nun klein gestossen sind, muß das von den Gräten abgelößte Fleisch der Bärsiche, nebst dem Gelben von vier hart gesottenen Eyern dazu gethan, und alles untereinander gestossen werden. Nach diesem schneide man eine Zwiebel, wie auch gelbe Rüben und Pastinaten scheibenweise, verwelle sie mit ein wenig Butter in einer Casserole auf dem Casserolloch, und wenn dieselben noch nicht braun worden sind, thue man ein wenig Petersilie nebst einer ganzen Zwiebel dazu, gieſſe Fischbrühe, die sich noch nicht gefärbet, hinein, thue auch Semmelkrumen, so groß, wie ein Ey, wie auch in Scheiben geschnittene Champignons dazu, lasse solches alles bey gelindem Feuer langsam kochen, ferner nehme man das im Mörsel gestossene Coulis, schlage es, wenn es in einer Casserole mit Jus zergangen ist, durch ein Haartuch, schütte es in einen Napf

oder kupfernen Hafen, schmelze sodann etwas Butter in einer Casserole mit einigen Champignons, und wenn selbige gebraten, giesse man ein wenig Fischbrühe dazu, würze es mit Salz, Pfeffer und allerhand feinen Kräutern. Wenn es nun kocht, muß man den Bärsich, welcher besonders auf behalten worden, dazu thun, ihn mit den Champignons kochen, hernach ein dutzend Karpfenmilch blanschiren, sie wiederum hübsch ablaufen, solche in die Casserole, worinnen der Bärsich ist, thun, und sie damit kochen lassen. Wenn denn die Brühe etwas eingekocht und weniger worden ist, so wird ein wenig Coulis aus dem kupfernen Hafen dazu genommen, damit es einen Geschmack bekomme, und also warm auf heisser Asche gehalten. Wenn solches geschehen, wird Semmelrinde in der Potageschüssel aufgekocht, der Bärsich aus der Casserole ordentlich gethan, in die Mitte der Potage gelegt, der Rand der Schüssel mit Karpfenmilch garniret, das Coulis über die Potage warm angerichtet, und aufgetragen.

35. Wie eine gefüllte Schleyen-Potage?

Die Schleyen müssen vorhero in heisses Wasser geworfen werden, damit die Haut davon gezogen werden könne, alsdann kan man, wenn sie gereinigt sind, die Gräten auslösen, aber dabey acht haben, daß die Haut von dem Kopfe bis am Schwanz zusammen bleibe, und an einander halte, das Fleisch aber und die Gräten mag man davon ablösen. Wenn solches geschehen, wird das Schleyen-Fleisch mit frischer Butter, dem Gelben von 3 bis 4 rohen Eyern, so viel in Rahm eingeweichter Semmelkrumen als nemlich ein Ey gros ist, wie auch ein wenig Petersilie,

Cham-

Champignons und klein geschnittene Zwiebeln auf einem Tische wohl zerhackt, alsdann im Mörsel gestossen, und mit Salz, Pfeffer, guten Gewürzen und feinen Kräutern gewürzt, hierauf, wenn es recht gestossen ist, die Haut der Schleye mit dieser Fülle gefüllt, solche in einer Casserole mit geschmolzener Butter gekocht, daß sie sich darinen gut färbe, und eine kleine braune Brühe mit einem Stück Butter folgendermassen gemacht, und zwar: Wenn die Butter geschmolzen, mag man ein wenig Mehl dazu thun, es immerzu, bis es braun wird, umrühren, so viel Brühe, daß die Schleye in derselben kochen könne, daran giessen, sie mit Salz, Pfeffer, einer Citronenscheibe und einem Bündgen feiner Kräuter würzen, selbiges zusammen bey gelindem Feuer gemächlich kochen lassen, und ein Ragout auf nachstehende Weise darüber machen, als nemlich: Man thue kleine Champignons und Musseronen mit ein wenig Butter, und einem Bündgen feiner Kräuter in eine Casserole, würze es mit Salz und Pfeffer, giesse soviel Fischbrühe, als nöthig ist, dazu, lasse es bey gelindem Feuer kochen, alsdann bleiche man Karpfenmilch in siedendem Wasser, werfe sie in ein anderes Wasser, und lasse sie, nachdem sie wieder heraus gezogen, recht ablaufen. Wenn nun das Ragout von den Champignons halb gar ist, wird die Karpfenmilch mit kleinen Artischockenstielen dazu gethan, und zusammen gar gekocht, hernach wohl abgefettet, und mit einem halbbraunen Krebs-Coulis dicklich gemacht. Nach diesem läßt man Semmelrinden in Fischbrühe in der Potage Schüssel aufkochen, leat die Schleyen recht sauber in die Mitte, ziert den Rand der Schüssel mit Karpfenmilch und Artischockenstielen wohl aus, gießt

das Coulis darüber, und richtet die Potage warm an. Anbey ist noch zu merken, daß die Coulis an Fleischtägen nicht kochen dürfen, damit sie nicht zu rinnen beginnen.

36. Wie ferner eine Potage von Schleyen mit Zwiebeln in brauner Brühe?

Man nimmt so viel kleine Zwiebeln, das die Potage belegt werden kan, schält sie sauber. kehrt sie im Mehl um, und schwellt sie in guter Butter auf. Wenn sie sich nun gut gefärbt haben, muß man sie recht ablaufen lassen, selbige mit Fischbrühe in einen kupfernen Hafen thun, sie bey gelindem Feuer kochen, in der Potageschüssel hingegen Semmelrinden in Fischbrühe aufkochen lassen, hernach die Potage mit einem Rande von Zwiebeln auszieren, die gefüllte Schleyen sauber darüber legen, die Zwiebelbrühe, nachdem sie vorher wohl abgefettet worden, über die Potage schütten, warm anrichten, und auf den Tisch geben.

37. Wie eine Potage von Hechten?

Der Hecht wird in der Casserole, wie ein Aal, paßirt, nachdem er vorher in länglichte Stücke geschnitten worden, wohl gewürzt, auch in einer solchen Brühe gekocht, und eben so, wie die andern aufgeschwellt. Will man Kraut dazu nehmen, so pflegt man sie klein zu hacken, in warmem Wasser zu blanschiren, in einem Hafen zu kochen, und sie alsdann auf Semmelrinden warm anzurichten. Wem eine Rübensuppe besser schmeckt, der kan sie in einer Casserole mit Mehl braun paßiren, sie mit Saltz und Pfeffer so lange, bis sie eine Farbe bekommen, kochen lassen, und die Semmelrinden damit belegen.

38. Wie

38. Wie eine Potage von gefüllten Hechten?

Diese Potage wird eben so, wie die Potage von gefüllten Karpfen bereitet, und kan sie hernach mit gebackener Hechtleber besetzt werden. Wer will, darf auch, anstatt die Potage mit einem Hechtsgehäcke zu besetzen, ein Weißbrod damit füllen, und es in der Fischbrühe, oder in einer klaren Erbsenbrühe zum garniren aufschwellen lassen, und kommt solches auf eines jeden eigenes Belieben an.

39. Wie eine Schollen Potage an Fasttägen?

Man nehme gute und frische Schollen, schabe sie ab, und wasche sie wohl; sollten nun solche klein seyn, kan man zweye zum füllen nehmen, wären sie aber groß, so nehme man nur eine dazu, und lege sie hernachmals in die Mitte der Potage. Nach diesem werden die Schollen, welche man füllen will, beym Kopfe genommen, oben zusammen gedrückt, damit die Gräten alle herausgehen, und umgekehrt; hierauf kan man etwas von ihrem Fleisch nehmen, Karpfenfleisch, einige Champignons, nebst ein wenig gehackter Petersilie und kleine Zwiebeln dazu thun, mit Saltz, Pfeffer, feinen Gewürzne und guten Kräutern würzen, das Gelbe von 2 bis 3 rohen Eyern, wie auch so viel in Rahm geweichten Semmelkrumen, wie ein Ey groß ist, mit beyfügen, alles zusammen wohl hacken, im Mörsel stossen, und die Schollen damit füllen, hierauf eine Tortenpfanne oder Schüssel mit frischer Butter ausstreichen, ein wenig Pfeffer, Saltz, gehackte Petersilie, und feine Kräuter hinein streuen, die Schollen darinnen ordentlich bey einander legen,

sie mit geschmolzener Butter befeuchten, selbige eben so, wie unten, würzen, mit feinen Semmelkrumen bestreuen, sie im Ofen oder unter einem Deckel gar werden und wohl färben lassen, ferner 3 bis 4 Schollen in Butter braten. sie in Stücke schneiden, einige scheibenweiß geschnittene Trüffeln, kleine Champignons, mit ein wenig frischer Butter und einem Bündgen feiner Kräuter in eine Casserole thun, etwas weniges von Fischbrühe daran schütten, es bey gelindem Feuer kochen lassen, wohl abfetten, mit dem unten beschriebenen Schollen-Coulis dicklich machen, die Fleischstücke der Schollen hineinlegen, es zusammen auf heisser Asche gelinde kochen, endlich Semmelrinden in einer Potagenschüssel aufschwellen, die gefüllte Schollen zierlich darüber legen, hernachmal die Potage mit den Fleischstücken von Schollen belegen, zuletzt das Ragout und Coulis, welches einen guten Geschmack haben und nicht zu dicklich seyn muß, darüber schütten, und zwar also, daß die Schollen frey und bloß bleiben, und es warm anrichten. Das Schollen-Coulis nun betreffend, so wird solches auf folgende Art bereitet: man nimmt nemlich 1 oder 2 Schollen bratet sie in Butter, hernach schneidet man den Kopf ab, alsdann stößt man ein dutzend abgeschälte Mandeln, und ein dutzend Krebsschaalen im Mörsel, thut die Schollen dazu, stößt sie damit, schneidet ein wenig gelbe Rüben, Pastinaten und eine grosse Zwiebel in Scheiben, wirft sie mit ein wenig Butter in eine Casserole, läßt sie auf dem Casserolloch braun werden, und wohl färben, gießt etwas Fischbrühe daran, würzet es mit 2 bis 3 Gewürznägelein, ein wenig Petersille, einer kleinen ganzen Zwiebel, wie auch mit in Scheiben zerschnittenen Trüffeln

und

und Champignons, thut einige Semmelrinden dazu, läßt es zusammen gelinde kochen, nimmt hierauf das gestossene Coulis aus dem Mörsel, zerläßt es mit dem in der Casserole, schlägt es durch ein Haartuch, schüttet das durchgeschlagene in einen Hafen, oder in eine Terrine, und gebrauchts zu der Potage von Schollen, wie auch zu dem Ragout,

40. Wie aber eine an Fleischtägen?

Die Schollen werden eben so, wie bey der vorhergehenden Schollen-Potage angezeigt worden, zubereitet; alsdann wenn solches geschehen, macht man eine Fülle von Federvieh ein wenig blanschirten Speck, etwas Rindsfette, kleine Zwiebeln, einigen Champignons, und gehackter Petersilie, würzt es mit Salz, Pfeffer, guten Gewürzen und feinen Kräutern, thut das gelbe von 3 bis 4 rohen Eyern, eines Eyes groß in Rahm geweichte Semmelkrummen, ein wenig gar gekochten Schincken dazu, hackt alles zusammen wohl, stößts im Mörsel, und füllt mit dieser Fülle die Schollen, nachdem sie zuvor wieder umgekehrt sind. Wenn man sie nun gefüllt hat, kan man eine Schüssel oder Tortenpfanne mit Butter bestreichen, sie mit Salz, Pfeffer, gehackter Petersilie, feinen Gewürzen und guten Kräutern würzen, die Schollen darauf legen, selbige mit geschmolzener Butter oder zerlassenem Speck befeuchten, sie eben so, wie unten, würzen, mit zarten Semmelkrumen bestreuen, sie im Ofen gar werden und sich wohl färben lassen. Wenn solches geschehen, mag man 3 bis 4 Schollen in Butter oder Schmalz braten, Fleischstücke davon schneiden, in Scheiben geschnittene Trüffel und kleine Champignons nebst etwas ausgeschmolzenem Speck in eine Casserole thun,

thun, sie mit Kalbfleisch-Jus benetzen, ein Bündgen guter Kräuter dazu legen, und es gelinde kochen lassen. Hernach, wenn es gar worden, muß man es wohl abfetten, die Fleischstücke von den Schollen dazu thun, darinnen einen Augenblick kochen, das Ragout mit einem klaren Schinken- und Kalbfleisch-Coulis dicklich machen, Semmelrinden in einer Potageschüssel in guter Fleischbrühe aufschwellen lassen, die mit Semmelkrumen bestreuete Schollen darüber legen, die Potage mit den Fleischstücken von Schollen garniren, das Ragout und Coulis in die Potage schütten, jedoch nicht über die Schollen, und warm anrichten. Wenn das Coulis von Kalbfleisch und Schinken bereitet wird, darf man ein oder zwey Schollen in Stücken schneiden, und solche mit dazu thun, damit das Coulis einen Geschmack davon bekomme. Wenn es beliebig, so können auch die Fleischstücke von Schollen mit eben der Fülle gefüllt werden, wenn nemlich die rohen Fleischstücke von Schollen abgelößt worden, kann man eine Tortenpfanne mit Butter ausreiben, sie mit Saltz, Pfeffer, Petersilie und etwas von feinen Kräutern würzen, hernachmals die Fülle über die Fleischstücke hermachen, selbige, damit sie desto besser hafte und dicker werde, mit geklopftem Ey bestreichen, die Stücke alsdann in die Tortenpfanne legen, sie mit zerlassener Butter oder Speck befeuchten, mit zarten Semmelkrumen bestreuen, sie endlich im Ofen, oder unter einem Deckel backen, damit sie sich wohl färben mögen, und die Potage damit belegen, so wird es recht seyn.

41. Wie eine Lachs-Potage?

Nachdem der Lachs vorher gesäubert worden, muß

muß er in eine Casserole, die sich zu seiner Grösse schickt, gelegt, mit einem halben Maas Wein und Fischbrühe gekocht, mit Pfeffer, Saltz, und allerley guten Kräutern gewürzt, auch frische Butter daran gethan, und eine Fülle auf folgende Art gemacht werden: man nimmt nemlich ein Stück Lachs, lößt es von den Kräten, und zieht die Haut davon, legt es auf einen Tisch, thut gehackte Zwiebeln, einige Champignons und etwas Petersilie hinzu, würzt es mit Saltz, Pfeffer, guten Gewürzen, und feinen Kräutern, ferner legt man, nachdem man viel Lachs hat, frische Butter, nebst dem gelben von 3. bis 4 rohen Eyern, und eines Eyes groß in Rahm eingeweichte Semmelkrumen mit bey, hackt alles zusammen, stößts im Mörsel, und macht kleine Kugeln, in der Grösse wie kleine Zwiebeln. Nach diesem muß man eine Tortenpfanne mit frischer Butter bestreichen, die aus der Fülle bereiteten Kugeln hinein thun, sie in geklopftem Ey und geschmolzener Butter umwenden, mit zarten Semmelkrumen bestreuen, und sie im Ofen oder unter einem Deckel braten lassen, damit sie sich hübsch färben, den Kopf und Schwanz des Lachses aber auch in einer Tortenpfanne oder Schüssel kochen, mit, Saltz, Pfeffer, allerley feinen Kräutern und guten Gewürzen, sowohl darüber wie auch darunter geschmolzene Butter giessen, ihn mit zarten Semmelkrumen überstreuen, und im Ofen oder unter einem Deckel kochen lassen, in der Potageschüssel hingegen Semmelrinden in Fischbrühe aufkochen, den Kopf oder Schwanz des Lachses in die Mitte legen, den Rand der Potage mit denen von der Lachsfülle verfertigen, und im Ofen gar gemachten Kugeln garniren, zuletzt ein halb braunes wohlschme-

schmeckendes Krebs- Coulis daran schütten, warm anrichten und auf den Tisch geben.

42. Wie eine Frosch-Porage?

Man pflegt eine ziemliche Anzahl Frösche zu nehmen, wohl auszuwaschen, die Knochen in den Kenlen heraus zu machen, die grösten zum backen heraus zu suchen- zu dem Ende mit Salz, Pfeffer, unreifem Traubensaft, und feinen Kräutern zu mariniren, alsdann sie heraus zu nehmen, in klarem Teige oder Mehl umzukehren, in heisser geschmolzener Butter zu backen, damit sie sich wohl färben mögen, und damit hernachmals den Rand der Potage zu besetzen. Wenn solches geschehen, wird von den übrigen Froschkeulen ein Ragout mit Fischmilch, Champignons und andern feinen Sachen, zwar so, daß es weiß bleibe, verfertigt, um die Potage desto unkänntlicher zu machen; auch kan hiezu ein weisses Fasttags Coulis, worunter anstatt der Fische Frösche gestossen werden müssen, genommen, und solches Coulis, nachdem es zuvor mit einer wohlschmeckenden klaren Erbsenbrühe gelinde gekocht hat, über die Potage geschüttet werden. Wenn nun die Potage aufgekocht hat, wird sie mit Ragout, oder mit dem Coulis von Fröschen unkänntlich gemacht, der Rand der Schüssel aber mit den gebackenen Fröschen belegt, und warm angerichtet.

43. Wie eine Porage von kleinen Erbsen an Fasttägen?

Man nehme kleine Erbsen, mache sie aus den Schotten, suche die grösten heraus, richte eine Puree samt den Schotten und Petersilie zu, lasse sie ein wenig kochen, stosse hierauf alles zusammen, thue

Sem-

Semmelkrumen, die in der Brühe eingeweicht sind, darunter, schlage alles durch ein Haarsieb, schütte es mit denen kleinen Erbsen, woraus zuvor in einer Casserole ein Ragout mit guter frischer Butter, Petersilie und dem gewöhnlichen Gewürze gemacht worden, in einen Hafen, und lasse es zusammen kochen. Wenn nun die Brühe recht und von gutem Geschmack ist, kan man Semmelrinden aufschwellen, die Erbsen darüber anrichten, den Rand der Schüssel mit gebackenen Artischockenböden, oder Champignons, wie auch mit andern dergleichen feinen Sachen belegen, so ist es recht.

44. Wie eine Spargel-Potage?

Dazu kan man die Brühe, wie an die kleine Erbsen machen, und anstatt des Ragouts von kleinen Erbsen, wohl gewürzte Spargelspitzen darein thun, womit man die Potage besezt, den Rand der Schüssel aber mit gebackenen Champignons oder Semmelrinden garniren.

45. Wie eine Potage mit Kräutern?

Man nimmt die Herzblättgen vom Spinat und andern feinen Kräutern, setzt sie mit durchgeschlagenen Erbsen in einem Hafen zu, thut, eine gespickte Zwiebel mit gehörigem Gewürz hinein, und läßt es kochen. Wenn nun alles gar ist, pflegt mans durch ein Haartuch zu schlagen, die Potage anzurichten, Semmelrinden aufschwellen zu lassen, Parmesankäse darauf zu reiben, den Rand der Schüssel mit gebackenen Semmelrinden auszuzieren, und es warm auf den Tisch zu geben.

46. Wie eine von Portulak an Fasttägen?

Wenn der Portulak noch jung ist, muß man selbigen so lang lassen, wie er ist, hernach denselben in halb Erbsen- und halb Zwiebelbrühe in einem Hafen kochen, alsdenn Rinden in durchgeseiheter Gesundheitsbrühe aufschwellen lassen, ein kleines Weisbrod in die Mitte legen, den Rand der Schüssel mit Portulak garniren, endlich die Portulakbrühe darüber schütten, und warm anrichten.

47. Wie eine von Champignons?

Man nehme dasjenige, was von den Champignons abgepuzt worden, wasche es wohl, lasse es in einer klaren Erbsenbrühe, oder in einer Fischbrühe kochen, schlage es, wenn es gekocht ist, durch ein Haarsieb, schneide hernach die andern Champignons gewürfelt, mache ein Ragout mit guter frischer Butter, Salz, Pfeffer, und feinen Kräutern daraus, würze alsdenn die durchgeschlagene Erbsen mit Saltz und Pfeffer, werfe ein Stück Butter und eine gespickte Zwiebel darein, und wenn sie genug gekocht, lasse man Semmelrinden über den Ragout aufschwellen, belege zulezt den Rand der Potageschüssel mit dergleichen Champignons, so ist es recht.

48. Wie eine Potage mit gefülltem Brod an Fasttägen?

Man pflegt ein etwas kleines, und sechs andere noch kleinere Brödgen, in der Grösse eines Eyes, welche nemlich wohl geraspelt sind, zu nehmen, durch den Boden eine Oefnung zu machen, die Krumen heraus zu thun, selbige mit dem Gebackenen von Kar-

pfen

pfen zu füllen, alsdenn das Loch mit der zuvor weggenommen Rinde zuzuschlieſſen, sie mit Bindfaden umzubinden, und sie ein wenig in Milch weichen zu lassen hernach, wenn sie geweicht sind, heraus zu nehmen, wohl austropfen zu lassen, in guter Butter zu backen, und, so solches geschehen, auf einer Schüssel wohl ablaufen zu lassen, hierauf kan man Semmelrinden in einer Potageschüssel in Fischbrühe aufschwellen, das gröſte Brod in die Mitte legen, die kleinen aber um selbiges herum, ferner ein Ragout von Karpfenmilz, Krebsschwänzen, Trüffeln und Champignons zurechte machen, die Potage mit einer Reihe Karpfenmilz auf dem Rande herum belegen, auch zwischen jedes Brödgen einen Artischockenstiel thun, den Ragout mit einem Krebscoulis dicklicht machen, selbiges darüber schütten, und warm anrichten.

49. Und wie eine an Fleischtägen?

Man nimmt ein kleines rundes Semmelbrod, thut alle Krumen heraus, dörret selbiges im Back-Ofen, füllt es mit einer Fülle vom Capaun, oder vom dicken Fleisch aus einem Kalbsschlegel, von Speck, Artischockenböden, Champignons und feinen Kräutern, welches alles wohl gehackt und in einer Casserole zum Ragout gemacht werden muß. Nach diesem pflegt man das gefüllte Brod in einer Casserole mit einem Kalbfleischjus, einer guten kräftigen Brühe, Saltz und Pfeffer aufschwellen zu lassen, alsdenn, wenn dieses geschehen, es mitten unter die andere Semmelrinden, welche auch in einer guten Brühe aufgeschwellt worden, anzurichten, alles mit der Fülle zu besetzen, ein gutes Jus an die Potage zu

ten, den Rand der Schüssel mit einem Ragout von Champignons, oder mit Fricandeaux, oder mit Kalbsmilch, oder nur mit Klösgen von einem Gehäcke zu garniren, auch wenn es beliebig, und man den Rand der Schüssel besetzen will, ein Ragout mit Kälbermilch, Artischockenböden, Champignons, Mussеronen, Trüffeln, und Morgeln, welches alles wohl gewürzt und gekocht werden muß, zu setzen; welches alles nur auf den Aufwand, den man machen will, ankommt.

50. Wie eine Potage von Enten oder anderm Geflügel, mit Champignons oder mit Trüffeln?

Nachdem vorher die Enten oder anderes Flügelwerk von dieser Art ausgenommen, gehörig eingebogen, und mit dickem wohl gewürztem Speck gespickt worden, muß man sie am Spiese halb gar braten, solche hernach abziehen, in einen Hafen mit guter Brühe legen, sie gar kochen lassen, unterdessen kleine Champignons oder Trüffeln mit ein wenig ausgeschmolzenem Speck in eine Casserole thun, ein wenig Kalbfleisch-Jus daran schütten, sie gelinde kochen, wohl abfetten, und ein Coulis von einer am Spiese gebratenen und im Mörsel gestossenen Ente auf folgende Art verfertigen: Man nehme nemlich 1 oder 2 Pfund Kalbfleisch aus der Keule, wie auch ein Stück Schinken, welches in Scheiben geschnitten ist, belegt damit nebst einer grossen Zwiebel, gelben Rüben und Pastinaten, alles in Scheiben zerschnitten, den Boden einer Casserole, läßt selbiges auf gelindem Feuer schwitzen, und wenn das Kalbfleisch wie ein Jus angebacken ist, so streuet man so viel Mehl, als man

zwi-

zwischen 3 Finger fassen kan, hinein, schwenkt es damit verschiedene mal um, gießt halb Jus und halb Brühe daran, thut etwas Petersilie, eine kleine ganze Zwiebel, Champignons, Trüffeln, wie auch 2 bis 3 Gewürznägelein und einige Semmelrinden dazu, läßt solches eine halbe Stunde lang gelinde kochen. Wenn solches geschehen, mag man die Kalbfleischscheiben aus dem Coulis nehmen, die gestossene Ente darinnen zerlassen, es durch ein Haartuch schlagen, aber zusehen, daß das Coulis nicht zu dicklich sey, alsdann solches in die Casserole zu dem Ragout von Champignons und Trüffeln thun, ferner Semmelrinden in einer Potageschüssel in halb Brühe und halb Kalbfleisch-Jus aufschwellen lassen, die Enten aus dem Hafen heraus ziehen, sie gehörig in die Potage legen, das Coulis über die Potage schütten, warm anrichten, und auf den Tisch geben.

51. Wie eine Gesundheits-Potage an Fleischtägen?

Hierzu kan man allerley Federvieh, als einen Capaunen, oder fette Hühner, u. d. g. die zu der Potage am füglichsten taugen, nehmen, sie behörig zurichten, einwärts und die äussersten Enden der Keulen in den Leib biegen, sie blanschiren, in kalt Wasser werfen, wohl abrupfen alsdann ein spitziges Holtz durchstechen, sie mit Bindfaden umbinden, und in einem Hafen mit einer guten kräftigen Fleischbrühe kochen. Hierauf muß man 2 Rüben, einen Bund Pastinaten, gelbe Rüben und Petersilienwurzeln, wie auch ein Bündgen Portulakstangen, ingleichem einen Bund von Lacktucken Salat, Zellerie, Endivien, Kerbel und Sauerampfer, und endlich ein oder zwey

in Stücken geschnittene Citronen nehmen, solches alles putzen und sauber abwaschen, es insgesamt in geschmolzenen Speck thun, und so sich die wässerichte Feuchtigkeit derselben verlohren hat, und es noch nicht angebacken ist, etwas von eben der kräftigen Fleischbrühe dazu giessen, ingleichem so viel Kalbfleisch-Jus, als man, die Brühe zu färben, haben will, hierauf solches zusammen 1 bis 2 Stunden kochen lassen, auch, so es die Jahrszeit mit sich bringt, ein paar Hände voll kleine grüne Erbsen, nebst einem Stück Butter dazu thun. Wenn es nun gar ist, läßt man Rinden in der kräftigen Fleischbrühe aufschwellen, befeuchtet auch dieselbe mit etwas von der Brühe, worinnen die Gartengewächse gekocht sind, schlägt sie durch ein Haartuch, legt das Federvieh in die Potage, bedeckt es mit den Gartengewächsen, macht auch einen Rand von Wurzeln und Kräutern herum, und richtet die Potage warm an, so wird sie recht seyn.

52. Und wie eine solche auf Fasttägen?

Man pflegt 2 Metzen grüne trockene Erbsen zu nehmen, selbige zu kochen, alsdann sie in einen grossen mit Wasser gefüllten Hafen zum Feuer zu setzen, und 1 bis 2 Stunden kochen zu lassen. Nach diesem läßt man die Brühe stille stehen, gießt das klare davon in einen Hafen ab, thut 8 bis 10 Zwiebeln, einige Petersilienwurzeln, gelbe Rübe und Pastinaten, von jedem 1 Pfund, wie auch 2 Löffelvoll Zwiebeljus dazu, salzt es, läßt zusammen kochen, legt auch, nachdem die Jahrszeit es mit sich bringt, ein Bund Endivien und ein Bund Zellerie dazu, ein andermal einen Bund römischen Kopfsalat, und zu einer andern Zeit Cucumern; über dieses thut man auch Sauerampfer, Portulack,

tulack, und einen Bund Kerbel dazu, und ist dahin bedacht, daß die Brühe wohlschmeckend seye. Wenn solches geschehen, mag man Semmelrinden in einer Potagenschüssel in eben der Brühe aufschwellen lassen, sie, nach der Jahrszeit, mit solchen Sachen, welche man dazu vor gut befindet, belegen, die Brühe darüber schütten, ein Brod in die Mitte legen, und es warm anrichten.

53. Wie eine Potage von Rinden mit Krebs-Coulis?

Man pflegt Rinden in Fischbrühe aufschwellen und auf den Boden der Potageschüssel anbacken zu lassen, ein gefülltes kleines Brödgen darauf zu legen, Krebs-Coulis daran zu schütten, und es warm anzurichten, so wird es recht seyn.

54. Wie eine braune Potage von Semmelrinden mit Rebhühner-Coulis?

Es werden die Semmelrinden in einer Potageschüssel in halb Kalbfleisch-Jus und halb Brühe aufgeschwellt und angebacken verfertigt, denn ein braunes Rebhühner-Coulis darüber geschüttet, so ist die Potage fertig.

55. Wie eine Potage Garbure?

Man blanschire grünen Kohl, lasse ihn wohl austropfen, thue solchen mit guter und ein wenig gesalzener Brühe, nebst einem Stück Speck, einer Hand voll trockenen Erbsen, wie auch 2 Gänseschlägel, welche zuvor in Schmalz gebraten werden, und lasse es zusammen gelinde kochen. Wenn es nun gar worden, kan man Scheiben von Rockenbrod schneiden,

selbige im Ofen trocknen, sie in die Potageschüssel legen, in eben der Brühe gemächlich aufschwellen lassen, die Gänseschlägel darüber, und das Stück Speck in die Mitte legen, den Schüsselrand mit Kohl garniren, auch zusehen, daß auf der Potage hier und da Perlen von Fett stehen, und sie warm anrichten.

56. Wie eine Kürbis-Potage mit Milch?

Die Kürbse werden hübsch klein und würflicht geschnitten, in eine Casserole mit Butter gerühret, mit Salz, Pfeffer, Petersilie, Kerbel und feinen Kräutern gewürzt, mit siedheisser Milch in einen irrdenen Hafen gethan, über aufgeschwollene oder aufgekochte Semmelrinden geschüttet, und mit gebackenem Brod belegt. Beym anrichten kan man auch weissen Pfeffer daran thun, so ist es recht.

57. Wie eine Melonen-Potage?

Diese kan auf eben die Art, wie die Kürbsen-Potage bereitet werden, und thut man Zucker daran, macht einen Rand von Makronen, gebrannten Mandeln, und Biskot von bittern Mandeln herum, und richtet sie an, ohne sie zu kochen.

58. Wie eine Potage von Enten, oder Gänsen, mit gelben und weissen Rüben gedämpft?

Die Enten oder Gänse werden sauber geputzt, mit Speck gespickt, schön gelb halb gebraten, alsdann kan man gelbe und weisse Rüben nehmen, solche sauber reinigen, fein würflicht schneiden, sie ein wenig einmelben, hernach Schmalz in einer Pfanne zum Feuer setzen, und wenn es heiß ist, etwas von den weissen Rüben ins Schmalz werfen, sie braun dämpfen,

pfen, hierauf, wenn sie alle sind, solche nebst der abgebratenen Gans oder Ente in einen Tiegel thun, würzen, hinlängliche gute Fleischbrühe darauf seihen, und gelinde auf Kohlen kochen lassen. Wenn solches geschehen, mag man Semmelrinden oder gebähete Semmel schneiden, in die Potageschüssel thun, von der Suppe auf die gebähete Semmel schütten, es auf Kohlen setzen, die Gänse oder Enten darein legen, die Potage mit den Rüben darüber anrichten, und den Rand der Schüssel mit Bratwürsten oder gedämpften Zwiebeln garniren.

50. Wie eine Potage von Semmelrinden mit Musseronen?

Man kan die Musseronen nebst etwas ausgeschmolzenem Speck in eine Casserole thun, ein wenig Kalbfleischjuß daran giessen, und kochen lassen, alsdann, wenn es gar ist, hübsch abfetten, es mit einem braunen Rebhühner-Coulis dicklich machen, hierauf Semmelrinden in halb Brühe und halb Kalbfleisch-Jus aufschwellen und in der Potageschüssel anbacken lassen, aber dahin bedacht seyn, daß das Ragout von Musseronen einen feinen Geschmack habe, und von dem Coulis hinlänglich genug daran seye, dasselbe über die Semmelrinden schütten, warm anrichten, und auf den Tisch geben.

60. Wie wird eine Potage von Artischocken zugerichtet?

Man nimmt eine Brühe von grünen oder auch andern Erbsen, nach der Jahrszeit, und würzt sie mit allem, was darzu nöthig ist, hernach schneidet man Artischockenböden entzwey, siedet sie in einer

Casserole braun, mit ein wenig Mehl die Suppe dick zu machen, und wirft sie in die Brühe. Wenn alles gar ist, so richtet man es über Semmelrinden an, mit Artischocken oben darauf, und andern gebackenen Artischockenböden um den Rand der Schüssel.

61. Wie macht man eine Porage von Hühnern, Krebsen, Blumenkohl und Artischocken?

Die jungen Hühner werden sauber gepuzt, die Köpfe, Hälse und Flügel abgeschnitten, die Beine, wie sonst, aufgezäumt und gekocht, hierauf thut man Butter in eine Casserole, wie auch die Hühner, wenn sie gekocht, darein, und deckt solche zu, alsdann schneidet man Krebsschwänze und die Scheeren von einander, den Blumenkohl macht man rein, wie auch die Artischockenböden, und dieses alles thut man zusammen in die Casserole an die Hühner, gießt gute Fleischbrühe und Gewürze darzu, und läßt es wohl kochen oder dämpfen. Unterdessen werden Krebsschalen in einem Mörsel gestossen, in Butter geröstet und durch ein Tuch gedruckt, das durchgedruckte thut man an die Hühner. Endlich gibt man Milch, Eyer, Petersilie und Salz in ein Häfelein, dieses gießt man in die siedende Brühe, so rinnt es zusammen, und wird wie ein Klumpen, wenn es nun also ist, so nimmt man es aus der Brühe heraus, und setzt es in die Mitte der Schüssel, druckt es noch zusammen, und giebt die Potage aus der Casserole darauf.

62. Wie wird eine kräftige Potage mit einem Capaun zugerichtet?

Man nimmt einen Capaun, nachdem er sauber geputzt und ausgenommen, brühet ihn in heissem

Wasser, biegt ihn ein, und kocht selbigen in einer guten Brühe mit vielen Speckstreifen, einer mit Nägelein gespickten Zwiebel, einigen Citronenscheiben, und schäumt ihn wohl ab. Wenn nun der Capaun gar worden, so läßt man ihn in seiner Brühe stehen, bis man denselben anrichten will. Mittlerweile bereitet man einen Ragout auf folgende Weise: Es werden blanschirte Kalbsbrieslein, Champignons, Trüffeln, nebst einigen Artischockenböden genommen, solche zusammen in kleine Stücklein geschnitten, in eine Casserole mit schmalzigen Speck und ein wenig Mehl nebst einer mit Nägelein gespickten Zwiebel gethan. Es muß aber nicht braun werden. Wenn nun der Ragout also in der Casserole gemacht, so gießt man ein wenig Brühe vom Hafen darauf, läßt es kochen, und gibt acht, daß es nicht zu viel einsiedet. Wenn denn der Ragout fertig, so nimmt man Rinden von gebähetem und eraspeltem Brod, und läßt es in einer guten Brühe aufschwellen, dann legt man den Capaun darauf, den Ragout um selbiges, und gießt gute Brühe vom Rindfleisch darauf, es zu unterhalten. Es muß aber nicht aufs Feuer gethan werden. Wenn solches geschehen, so drückt man noch den Saft der Citronen darauf, zieret den Rand der Schüssel mit Citronenscheiben und richtet es warm an.

63. Wie macht man eine kräftige Fisch-Potage?

Man nehme einen Karpfen, welcher die Milch hat, richte ihn gehörig zu, löse alles Fleisch davon, und mache die Gräten insgesamt heraus. Hernach mache man aus dem Fleisch ein gehacktes mit blanschirten Champignons, und koche dasselbe in einer

Casse-

Casserole mit Butter, Salz, Pfeffer, guten Kräutern und ein wenig Fischbrühe gar. Hierauf bereitet man einen Ragout, besonders von der Karpfenmilch, Hechtlebern, Krebsschwänzen und Scheeren, mit welchem Ragout die Potage zu belegen ist; wenn solches gar ist, so lasse man ausgetrocknete Rinden in der Potageschüssel in Fischbrühe aufschwellen, daher muß man die Fischbrühe hierzu bereits fertig haben. Wenn dann die Potage aufgekocht ist, so thue man das Gehackte, wie auch das bereitete Ragout hinein, und richte die Potage warm an. Einige nehmen hierzu nicht einmal das Gehackte, sondern bedienen sich nur des Ragouts. Das Gerippe des Karpfen, wovon man das Fleisch gelöset hat, kan man zur Fischbrühe gebrauchen. Man macht selbige aus einigen Stücken von Karpfen, Aal, Schleyen und Hecht, thut solches alles in einen grossen Hafen mit Wasser, Butter, Saltz, Pfeffer, ein Bündlein guter Kräuter, und einer grossen mit Gewürznägelein gespickten Zwiebel, läßt es darauf zusammen eine Stunde kochen, und schlägt es durch ein leinenes Tuch.

64. Wie wird eine Potage mit einer gefüllten Kalbsbrust zubereitet?

Man füllt eine Kalbsbrust, überbratet sie ein wenig am Spieß, legt sie dann in einen Hafen, und zwey Capaunen oder schöne grosse Hühner darzu, nachdem es die Zeit leidet, läßt es mit Ingber, Pfeffer, Muscatenblüth, und ein wenig Gewürznägelein vollends gar sieden, würft letztlich ein gut Stück Butter, Limonien und Champignons, und so es beliebet, auch ein wenig Chalotten darein, läßt es einige Wall thun, belegt die Schüssel mit gebähetem Brod, und

die

die Kalbsbrust samt den Hühnern oder Capaunen darauf, richtet die Brühe darüber an, und belegt diese Potage mit kleinen Knöpflein und Bratwürstlein, und hackt etliche hartgesottene Eyer klein, um diese Potage und den Rand der Schüssel damit zu überstreuen.

65. Und wie eine mit einem Kalbsschlegel?

Man nehme Rindfleisch vom Schwanzriemen, ein gut Stück Hammelfleisch, einen Kalbsschlegel, und Geflügel, von welcher Gattung man will, thut alles zusammen in einen Hafen, läßt es wohl sieden, schäumt es wohl ab, würzt es mit Saltz und Pfeffer, und einer mit Nägelein gespickten Zwiebel, nebst Petersilienwurzeln und Kerbelkraut. Wenn die Brühe wohl eingesotten ist, so seihe man sie durch, und lasse Semmelrinden aufschwellen, setze den Kalbsschlägel in die Mitte, und thue in währendem Anrichten eine gute kräftige Brühe dazu.

66. Wie macht man eine Potage zu jeder Jahrszeit?

Man thut eine kräftige Fleischbrühe, ein wenig gesalzen, in einen Hafen, belegt den Boden einer Casserole mit Scheiben von geklopftem Kalbfleisch, läßt dieselben auf dem Casserolloche schwitzen, und so dieselben wie ein weißlichtes Jus vom Kalbfleisch angebacken sind, so gießt man von der Fleischbrühe darzu, und läßt es kochen, schlägt darauf diese Brühe durch ein Haarsieb, und thut sie zu der übrigen Fleischbrühe in den Hafen, nimmt darauf Herzen von Kohl, Zelleri, Lauch, Portulac, Endivien, Herzen von Kopf-Salat und Sauerampfer, schneidet alles würflicht, zerschneidet auch blanschirte Surken also, und thut solches

ches zusammen in einer Casserole in ausgeschmolzenen Speck, und zwar also, daß denjenigen Sachen, die am härtsten, und mehr Zeit zum Kochen erfordern, zuerst hinein gethan werden, daß übrige aber zuletzt. Wenn denn alles darinnen die gehörige Farbe bekommen, so gießt man von denen vorerwähnten Brühen daran, und fettet es wohl ab, thut es darauf zusammen in die noch übrige Brühe in dem Hafen, legt ein zugerichtetes geschnittenes Huhn darein, welches zuvor mit Bindfaden gebunden und blanschirt worden. Man thut auch noch ein paar grosse Zwiebeln ein Bund gelbe Rüben und Pastinaten, wie auch ein Bündlein anderer guten Kräuter darzu, und läßt es zusammen gar kochen. Wenn es nun fertig und gar worden, so gibt man ihm mit Gewürz einen guten Geschmack, und kocht die Potage gemach auf, legt das Huhn hinein, und belegt den Rand der Schüssel mit den Gartengewächsen, bedeckt auch das Huhn damit, und richtets warm an.

67. Wie pflegt man eine Potage von Tauben und Vögeln zuzurichten?

Man nimmt junge Tauben, Vögel, Kalb- oder Hammelfleisch, und läßt es zusammen kochen, alsdann schneidet man Speck würflich thut ihn mit zu dem obigen, wie auch grüne Erbsen, Spargel und andere gute Suppenkräuter, und läßt es wohl kochen. Unterder Zeit röstet man Weckenschnitten in Butter. Wenn nun das vorhergehende gut gekocht, wie auch gewürzt, so gibt man es über die Semmelschnitten, und träget es auf.

68. Und

68. Und wie macht man eine Potage mit einem gespickten jungen Hasen, Hühnern, Kalbfleisch u.d g.

Man nehme einen feingespickten Hasen und haue ihn in 3 bis 4 Stücke, nachdem er groß ist, denn auch ein Huhn oder Capaun, oder ein paar gespickte Rebhühner, etlich mittelmäßige Stücke Kalbfleisch, erstlich sauber blanschirt, und so man will, denn auch fein gespickt, hierauf thue man ein Stück Butter in ein breites Geschirr, und lasse sie gelbbraun werden, thue die obige Sachen, so man in die Potage haben will, darzu hinein, und lasse es ein wenig braten und bregeln, alsdann gute klare Fleischbrühe durch einen Seiher darauf, und lasse es damit kochen, auch Zellerie und Petersilienwurzeln sauber rein gemacht, klein geschnitten und daran gethan, auch etwas Savoyer-Kohl in 4 Stücken geschnitten, blanschirt, oder im Wasser einmal aufgekocht, den Stengel heraus geschnitten und mit einem Bindfaden ein jedes Stück bewunden, mit Mehl bestreuet, rund herum ein wenig braun geröstet, denn auch darzu gethan, und alles zusammen kochen lassen, hernach muß man auch zusehen, daß von dem Fleisch nichts zu mürbe wird, sondern, so eines jünger als das andere ist, muß man solches bey Zeiten heraus nehmen, und so die Suppe von dem Kohl, welcher mit Mehl bestreut worden, nicht sämig genug wird, macht man noch ein wenig gelbbraun Mehl daran, wie auch Morcheln und Pistazien, und gehörig gesalzen, denn alles zierlich angerichtet mit gerösteten Semmelschnitten, und die Schüssel mit dem Kohl und einer in Stücken zerschnittenen Bratwurst garnirt, so ist es eine rechte schöne Potage. Den Bindfaden muß man nicht vergessen von dem Kohl behände abzulösen.

XI. Abschnitt.

Von Zubereitung der Fische.

1. Wie werden die Fische zubereitet?

Ihre Zubereitung ist vielfältig. Man pflegt sie einzusalzen, zu räuchern, zu mariniren, oder frisch zu sieden, und trocken anzurichten, oder auch mit einer Brühe, zu backen, oder zu braten, wie solches bey Beschreibung eines jeden Fisches nach seiner Art wird angewiesen werden.

2. Was hat man eigentlich bey Fischsieden zu merken?

Ueberhaupt hat man beym Fischsieden dieses zu merken, daß diejenigen Fische, welche hartes Fleisch haben mit einem Stückgen darzu geworfener Butter gesotten werden müssen, vermittelst dessen selbige sich weich sieden.

3. Wie wird eine gute Karpfenbrühe über alle Fische zubereitet?

Sie kan also gemacht werden: Man backe erstlich die Fische, und lege sie in die Schüssel, in welcher man sie vorsetzen will, alsdann lasse man Kapern, ein wenig geschnittene Rosinen und Citronenschalen in Wein mit Zucker und Cardemomen sieden, giesse hernach ein wenig Rosenessig daran, und richte sie über die Fische an, lasse sie sodann auf einem Kohlfeuer aufsieden, und schütte, ehe man sie aufträgt, wenn es beliebig,

liebig, Baumöhl daran, oder an dessen statt thue man frische Butter darzu. Will man etwa die Brühe ein wenig dicklich haben, so darf man nur ein wenig Semmel, oder geröstetes Mehl darunter rühren.

Und zwar I.) des Aals.

4. Wie soll ein Aal. wenn man ihm die Haut nicht abziehen will, ausgenommen werden?

Es wird dieser Fisch, wenn er abgeschlagen, mit heisser Asche oder Salz abgerieben, wenn man ihm die Haut nicht abziehen will, denn mit heissem Wasser gebrühet, darinnen er hernach wieder gewaschen und rein gemacht, nach solchem ihm der Bauch aufgeschnitten, das Eingeweide heraus genommen, solcher in reines Wasser gelegt und ausgewaschen wird, da man den Kopf und Schwanz als höchst unverdaulich, gar wegwirft, das weisse Ruckgradsäderlein aber im Speisen auf die Seite legt, weil solches ebenfalls in dem Magen schwer zu verdauen.

5. Wie wird ihm aber die Haut abgezogen, und er alsdann ausgenommen?

Solches geschiehet auf folgende Weise: Man schlägt dem Aal einen eisernen starken Nagel durch den Kopf, und heftet ihn also fest an, thut rings um den Hals einen Schnitt durch die Haut, nimmt Salz in die Hände, und streift dieselbe, welche gar leicht herunter gehet, wiederholt das Ausnehmen, wie eben gesagt, und stößt mit einem Drath das weisse Rückmark durch, welches höchst unverdaulich ist, und behält ihn also auf zu beliebiger Zubereitung.

6. Wie wird er zubereitet?

Die Zubereitung kan geschehen entweder durch gemeines Backen, oder Braten, oder Kochen, oder Mariniren, oder Räuchern.

7. Wie pflegt man ihn zu backen?

Wenn dieser Fisch, wie schon beschrieben, zurechte gemacht, so wird er wie andere Fische im Mehl etlichemal umgekehret, und die Stücke in einer Pfanne in Butter oder Schmalz gebacken, so lang bis sie durchgebraten und schön gelb sind.

8. Und wie backt man ihn in einer Pastete?

Man schneidet den zurecht gemachten Fisch in Stücken, legt ihn in einen Kessel, giesset siedendes Wasser darauf, und brühet ihn also wohl ab; nach diesem wird er wohl abgetrocknet, und eine Pastete von mürbem Teig bereitet, alsdann legt man auf das Blatt oder Boden einige Lorbeerblätter, etliche Stücklein Butter und reichliches Gewürz, so aus Muscatenblüth, Ingber und Pfeffer gemengt bestehet, und vertheilt endlich den Aal selbst in Stücken, über welchen oben ermeldtes Gewürz wieder gestreuet und mit Butter belegt wird, hierauf bedecket man die Pastete, und läßt sie in dem Backofen backen. Darauf bereitet man eine Brühe oder Sauce von Wein, Semmel, Butter und gelindem Gewürz, mit eingequirltem Eyerdotter, und gießt solche, wenn die Pastete aufgeschnitten, hinein; wer Liebhaber von Citronen- oder Kapernschmack ist, mag etliche Tropfen von einer Citrone oder Kapern in die Brühe thun. Wenn sie soll aufgesetzt werden, so wird solche mit Lorbeer-

blättern

blättern und Blumenwerk bezeget, oder in Ermanglung deren mit Zucker bestreuet.

9. Wie wird ein Aal gebraten?

Solches geschiehet entweder am Spieß, oder auf dem Rost, oder in einer Pfanne.

10. Wie geschiehet es am Spieß?

Am Spieß geschiehet es also: Man steckt die wohl zubereitete Stücke, welche mit Pfeffer und Saltz wohl zu würzen, und in Eßig eine Stunde lang gebeitzet worden, an einem Spieß, umwindet solche mit Lorbeer- oder Salbeyblättern, oder spicket denselben mit Citronenschalen, welchen durch Kochen die Bittere benommen worden, wendet solchen bey nicht gar zu schnellem Feuer fleißig herum, und begiesset ihn unter dem Drehen mit heisser Butter, oder nach belieben mit Wein, Salz, etwas Pfeffer, Eßig und Muscatenblüth, darunter etwas klein gehackte Salbey gemenget wird, daraus kan auch die Brühe bestehen. Wer aber eine Sardellen-Brühe liebet, der rühret in diese Brühe etliche wohl gewässerte klein geschnittene Sardellen, und läßt solche gemächlich daran kochen, so wird er seinem Geschmack auch wohl gerathen haben.

11. Wie kocht man einen Aal?

Dieses geschiehet bey gemeinen Leuten, und bey kleinen Aalen, und werden solche bereitet, wie bey den grossen Meldung geschiehet; man kocht sie in Stücken verschnitten mit etwas Eßig, ein paar Hand voll Habergrütze, einigen Petersilienwurzeln und isset solches Gerichte wie eine Suppe, daher man es auch eine Aalsuppe zu nennen pflegt.

12. Wie siedet man einen Aal?

Wenn er behörig zubereitet ist, so wird er in Stücke verschnitten, und guter Eßig darauf gegossen, in einem Fischkessel, mit wasser, Eßig, Wein und Saltz, Citronenschalen und anderm Gewürz nach belieben mit einem oder zween Zwiebeln gesotten, bis die Brühe etwas eingekocht und kräftig werde. Einige legen die Stücke des Aals erst ein, wenn die Brühe heraus wallet, er wird aber nicht so weich werden, dabey jedoch der Butter nicht zu sparen ist.

13. Wie wird er alsdann zu Tisch getragen?

Ist er durchgesotten, so wird er in eine Serviette geschlagen und aufgetragen, wobey aber insgemein die Gäste mit Citronen bedient werden.

14. Wie richtet man ihn mit einer Sardellen-Sauce an?

Will man solche mit Sardellen zurichten, so werden dieselben klein zerhackt, zuvor aber wohl gewässert und die Kräuter fein abgesondert, solche rührt man denn unter Eyerdotter mit vieler Butter, Citronenschalen und Muscatenblüthe, gießt etwas Wein darzu, und richtet die Sauce oder Brühe über den gesottenen Aal an, so gibt es ein herrliches Gerichte. Dabey soll man aber nach der Maasse des Geschmacks zu nehmen und zu geben wissen.

15. Wie wird ein Aal gefüllt und gebacken?

Wenn der Aal abgezogen und ausgenommen, so reibt man ihn mit Saltz und Pfeffer wohl durch, daß er dadurch rein wird, hernach nimmt man Kalb-

fleisch

fleisch und hackt es ganz klein, darzu thut man gesottene Morcheln oder Kapern, klein geschnittene Citronen, geriebene Muscatnuß, Semmelkrumen oder Mehl eine Hand voll, Eyer, Ingber, und Pfeffer, rührt solches alles unter einander, macht davon einen weichen Teig mit Butter gemengt, und damit wird der Aal gefüllt; ferner macht man einen guten Butterteig, recht fest geknetet, ganz dünne gerollt, davon schneidet man Fingers breite Riemen, und diese wickelt man um den Aal herum, doch so, daß allezeit Fingersbreit um den Aal herum Platz bleibt, und endlich legt man ihn krum gebogen in eine Pfanne, läßt ihn braten und begießt ihn mit brauner Butter, Citronensaft, bestreut ihn etwas mit Mehl oder Semmelkrumen, und läßt ihn so backen, bis er recht gut ist.

15. Wie pflegt man einen Aal gedämpft zuzurichten?

Es wird mit dem Aal eben so gemacht, wie vorher angezeigt worden, hernach schneidet man ihn in Stücken, und solche, ausgenommen der Kopf und Schwanz, so weggethan werden, wäscht man recht sauber aus; hierauf werden sie in einen Tiegel zusammen gelegt, mit Butter, Salz, grüner Salbey, Muscatenblüth und klein geschnittenen Citronenschalen bestreut, sodann tröpfelt man den Saft aus einer Citrone mit guten Eßig darüber, deckt den Aal fest zu, und läßt ihn auf den Kohlen dämpfen.

17. Wie macht man ein Fricassee davon?

Dem Aal wird die Haut abgezogen, ausgenommen, und in Stücken, ohngefähr halben Fingers lang, geschnitten, in Wasser, so gehörig gesalzen, abgekocht,

und unter der Zeit macht man Butter in einem Tiegel heiß, hellet dieselbe aber wieder ab, damit das Salz davon kommt, alsdann röstet man ein paar klein geschnittene Zwiebeln, legt den Aal darein und läßt ihn braten; darzu wird ein Wasser gegossen, mit Muscatenblüth und klein gehacktem oder geriebenem Thimian gewürzt. Ist dieses geschehen, so macht man eine Brühe darüber von 3 oder 4 Eyerdottern, welche man zerklopft und mit ein wenig Eßig anrührt, darzu thut man klein geschnittene Petersilie, und läßt dieses zusammen nur recht heiß werden, aber nicht kochen, denn sonst möchte das Ey zerrinnen; diese Brühe gibt man beym Anrichten über den Aal.

18. Wie pflegt man den Aal zu mariniren?

Es wird derselbe behörig vorbereitet, aber nicht in Stücke zerschnitten, sondern es werden einige Kerbe darein geschnitten, hierauf wird er auf dem Rost mit Baumöl abgebraten, und nach demselben wieder, wenn er wohl kalt worden, in ein reines wohl verwahrtes Fäßlein eingelegt, auf dessen Boden eine Lage Lorbeerblätter, etwas Roßmarin, Citronenschalen und ganzes Gewürz belegt wird, darauf folget eine Lage Aal, hierauf wieder eine Lage von erst beschriebenem Gewürz, alsdann wieder eine Lage Aal, und das so lange, bis das Fäßlein voll wird, doch müssen oben wieder die vorigen Gewürzarten überlegt werden, wenn dieses geschehen, wird guter Weineßig und Baumöl über die Lagen gegossen, und sogleich der obere Boden fest eingesetzt und wohl verpicht, auch täglich umgestürzt, damit nichts davon verdirbt. Nimmt man aber etwas von dem Fäßlein heraus, so muß der übrige Aal bald nach einander verbraucht

werden.

19. Wie wird der Aal geräuchert?

Es wird selbiger behörig zubereitet, ihm die Haut abgezogen, eingesalzen und in dem Saltz alle Tage wohl umgekehret. Ist er genug gesalzen, so wird er abgetrocknet, ihm ein Spieß durch den Kopf gestossen, und in einer Rauchkammer, wo nicht allzuvieler Rauch ist, aufgehänget. Wenn nun der Rauch von leichtem Holtz mit Wacholderbeeren vermenget einige Zeit unterhalten wird, so wird der Geschmack davon desto angenehmer. Hat er also seine rechte geräucherte Farbe, so probirt man, ob er durchaus geräuchert sey; ist dieses nicht, so bindet man um denselben Papier, daß seine Farbe schön bleibt, und läßt ihn noch einige Zeit hängen.

20. Wie soll der geräucherte Aal verwahrt werden?

Wenn der Aal durchgeräuchert, so hebt man ihn in einem Gewölbe, da die Luft durchstreichen kan, auf, damit er nicht von der dumpfigten und eingeschlossene Luft einen üblen Gerucht und Geschmack bekomme.

21. Wie wird ein geräucherter Aal zubereitet und verspeiset?

Ehe man ihn zur Speise brauchen will, pflegt man ihn wohl abzuwässern oder wohl auszukochen, und bratet ihn sodann auf dem Rost aus. Wer ihn nicht abwässern will, der schneide ihn in Stücken, lege wohl Butter darauf, und brate ihn also ab. Wer ihn in einer Brühe mehr liebt als ohne dieselbe, kan sich nach seinem Geschmack richten, und endweder Wein

oder Eßig mit Gewürz, Butter und ein paar Eyern dieselbe zurichten. Einige kochen ihn gar wohlschmeckend in einer durchgetriebenen Erbsenbrühe, welche mit Butter wohl geschmelzt, und mit gerösteten Wecken in Stücklein zerschnitten bestreut wird. Wer ihn in Braunkohl essen mag, so wird derselbe erstlich fett zugerichtet, alsdann legt man den abgerösteten Aal in Stücken darauf, und deckt die Schüssel zu, daß der Dampf den Aal recht durchdringe, bis man solchen als eine delicate Speise auftragen will.

II.) Von den Aalraupen.

22. Wie werden die Aalraupen ausgenommen?

Weil dieselbe an der Haut wie die Aale schleimig sind, so müssen sie gebrühet, und, wie bey den Aalen gemeldet worden, abgerieben werden. Nach diesem reißt man sie auf, nimmt aber solche mir bis an die Leber aus, denn diese muß unten am Hals hängen bleiben, weil solche das delicateste am Fisch ist, und weit über die Hechtleber geschätzt wird.

23. Wie werden sie gesotten?

Wenn sie behörig vorbereitet, gießt man Eßig darüber, und läßt sie wie einen andern Fisch sieden, doch muß die Butter dabey nicht gespart werden, weil dessen Fleisch ebenfalls hart ist. Will man sie aber im Wasser absieden, so muß selbiges wohl gesalzen seyn, und man hat sich nicht zu befürchten, daß er mehr Salz annehme als er braucht. Die Brühen oder Saucen können nach der beym Aal beschriebenen Art eingerichtet werden. Einige rauhe Mägen lieben denselben im sauren Kraut, Erbsen und andern Gerichten,

richten, darinnen diese Aalraupen gesotten, oder im Backofen gebacken werden.

24. Wie pflegt man sie zu backen oder zu braten?

Es werden an denselben nach behöriger Zubereitung vom Kopf bis auf den Schwanz einige Kerben eingeschnitten, darauf salzt man sie ein, und läßt sie eine Stunde darinnen liegen, sodann streicht man im Herausnehmen den Schleim herunter, streut Mehl darauf, und backt solche im Schmalz. Zu diesen wird eine Brühe zubereitet aus Wein, ein wenig geröstetem Mehl, Citronen, Zwiebel mit etwas Gewürznägelein, Lorbeerblättern und Roßmarin, man läßt dieses zusammen kochen, legt den Fisch darein, und läßt es noch einen Sud thun, so ist das Gericht fertig und gut zu essen.

25. Wie werden sie marinirt?

Man reißt, salzt und krebt dieselbe, bratet sie auf dem Rost mit Zugiessung guten und wohlschmeckenden Baumöls, alsdann läßt man solche kalt werden, nimmt ein neues Fäßlein, ölt mit einem Pinsel dessen Boden wohl ein, legt Lorbeerblätter, etwas Roßmarin, Citronenschalen und ganzes Gewürz darein, und verfährt, wie bey der Marinirung der Aale es zu geschehen pflegt.

26. Wie kan man Aalraupen-Lebern gut zurichten?

Man nimmt solche aus dem Fische, und wässert sie im Wasser sauber, alsdann werden solche in einen Tiegel gelegt, darinnen ein Stück Butter, Muscaten-

tenblüth und klein geschnittene Citronenschalen sich befinden, über dem Feuer gemächlich geröstet, und wenn dieses geschehen, Wein nebst etwas Brühe darauf gegossen. denn läßt man es mit darein gestreueter und zart geriebener Semmel kochen, tröpfelt vor dem Anrichten etwas Citronensaft hinein, so wird der Geschmack sehr gut seyn.

III) Von der Aesche oder Asche.

27. Wie wird sie zugerichtet?

Sie kan wie eine Forelle, frisch oder mit Eßig, oder wie der Lachs zubereitet werden. Man räuchert selbige auch, damit sie dauerhaft und verschickt werden kan, aber alsdann ist dieser Fisch nicht mehr so hoch zu schätzen.

IV.) Von Austern.

28. Was sind die Austern vor Fische?

Die Austern sind eine Art Meerfische, welche in Schalen stecken, und von vornehmen Personen vor die delicateste Speise unter den Fischen gehalten werden; daher man bey solchen, um sie delicat zu machen, mancherley Zurichtungen erdacht hat.

29. Wie vielerley Gattungen von Austern gibt es?

Sie sind von unterschiedlicher Gattung: In Italien und an der Mittelsee in Frankreich sind sie so groß, daß eine Person sich an einer, zwey oder dreyen gar wohl satt essen kann, aber nicht so wohl zu essen, als in Holl- und Engeland. Andere werden in Holstein

stein an der Westseite, sonderlich bey Husum, Tundern und der Oerter gefangen; sind klein und zarten Fleisches. Die allerbesten sind die Englischen Koldduster-Austern, so einen grünen runden Schweif um sich haben, und daher Grünbärtlein genennet werden, kommen aber sehr selten zu uns heraus.

30. Wie müssen sie beschaffen seyn, wenn sie verspeiset werden sollen?

Wenn man solche verspeisen will, muß man vornemlich dahin sehen, daß sie frisch und noch lebendig sind, welches man bemerkt, wenn sie noch fest geschlossen, denn wenn sie sterben, werden ihre Senn-Adern ganz schlaf, lassen nach, und also klaffen die Schalen. Wenn sie also beschaffen, sind sie nicht allein heßlichen Geschmacks, sondern auch sehr ungesund, dahero thut man wohl, wenn man sie gar wegwirft.

31. Wie werden die Austern zugerichtet?

Man kan die ausgeschnittene Austern, wie Sardellen, mit Eßig, Baumöl und Pfeffer oder auch auf andere Art zurichten.

32. Wie werden sie gebraten?

Die Schalen werden rein gewaschen, aufgemacht, und der obere Deckel davon gethan, damit das Wasser bis auf ein weniges heraus lauft, alsdann legt man sie mit der untern Schale auf den Rost, würzet sie mit Pfeffer, Muscatenblüth, Citronensaft, ein wenig Semmelkrumen, auch ein wenig Butter, und läßt sie also braten. Wenn sie nun gut gebraten, so werden sie mit den Schalen in eine warme Schüssel gestellt aufgetragen.

33. Wie

33. Wie pflegt man sie zu backen?

Die Austern werden völlig aus ihren Schalen herausgemacht, das Unreine abgethan, eine Weile in Wein gelegt, alsdenn in einen Durchschlag gethan, damit sie abtriefen, hernach in Grießmehl herum gewälzt, ein Tiegel mit Butter aufs Feuer gesezt, daß sie heiß wird, und darinnen backt man die Austern so lange, bis sie schön braun sind; beym Auftragen druckt man noch Citronensaft darüber.

34. Wie macht man gedämpfte Austern?

Man öffne die Austern, und würze sie mit Petersilie, kleinen Zwiebeln, thue davon in jede ein wenig, wie auch etwas weniges von Pfeffer und weissem Wein, bedecke sie wieder mit ihrer obersten Schale, lege sie auf den Rost, und fahre einigemal mit einer glüenden Schaufel darüber her; wenn es nun geschehen uud sie fertig sind, so lege man sie ordentlich in eine Schüssel, und richte sie geöffnet an.

35. Wie werden sie in einer Casserole zugerichtet?

Es werden solche geöffnet, der Boden einer zinnernen Schüssel mit Butter gerieben, die Austern ordentlich hinein gelegt, oben mit Pfeffer und gehackter Petersilie gewürzt, ein halb Glas Champagner-Wein darzu gethan, mit dünner frischer Butter bedeckt, und mit feinen Semmelkrumen bestreut, alsdenn läßt man sie unter einem Tortendeckel mit oben und unten gegebenem Feuer gar werden, wischt den Rand der Schüssel fein sauber aus, und richtet sie warm an.

36. Wie macht man sie mit Parmesan-Käse?

Die Austern mit Parmesankäse werden auf eben die Weise bereitet, anstatt der Semmelkrumen nimmt man nur geriebenen Parmesankäse.

37. Wie pflegt man gefüllte Austern zuzurichten?

Man blanschirt die Austern, hackt sie klein, mischet sie mit Butter, Salz, Pfeffer, Petersilie, Zwiebeln, Sardellen, alles auch klein gehackt, thut das gelbe von Eyern, Muscatennüsse, und anders dergleichen angenehmes Gewürz darzu, ingleichen Brodkrumen in Milchrahm eingeweicht, stößt alles zusammen im Mörsel, füllt damit die ledige Austerschalen, bestreicht das Gefüllte von dem gelben vom Ey, setzt sie in die Tortenpfanne, und backt sie wie die andern.

38. Wie wird ein Ragout von Austern an Fleischtägen zubereitet?

Man öffnet die Austern, thut sie mit ihrem Wasser in eine Casserole, schwenkt sie einigemal um, damit sie etwas überschlagen, nimmt hernach eine nach der andern heraus, puzt sie sauber ab, legt sie auf einen Teller, paßirt nachmal in einer Casserole einige Champignons und Trüffeln, mit ein wenig ausgeschmolzenem Speck, gießt Jus daran, macht es mit dem Kalbfleisch- und Schinken-Coulis dicklicht, und so man anrichten will, so schüttet man die Austern darzu hinein, sieht zu, daß das Ragout einen guten Geschmak habe, und richtet es warm an. Dieses Ragout braucht man zu allen Essen und Gerichten an Fleischtägen, die mit Austern angerichtet werden.

den. Man muß aber die Austern ja nicht aufkochen lassen damit sie ihren Geschmack nicht verliehren.

39. Wie aber an Fasttägen?

Die Austern werden geöffnet, in ihrem Wasser aufgewellet, jedoch daß sie nicht kochen, man legt sie hernach auf einen Teller, thut etliche Champignons und Trüffeln in eine Casserole, mit einem Stück frischen Butter, und gießt alsdenn gute Fischbrühe daran. Wenn sie gar sind, so macht man sie mit einem Coulis dicklich, thut die Austern darzu, und läßt sie darinnen nur heiß werden, siehet zu, daß sie einen guten Geschmack haben, legt sie ordentlich in eine Schüssel, und richtet sie warm an.

40. Wie werden sie mit Sauerkraut zubereitet?

Dieses geschiehet folgendergestalt: Sie werden vorher ein wenig gewässert, und darauf in einen Tiegel oder Casserole mit frischer ungesalzener Butter über dem Feuer abgeschweißt: Hierauf nimmt man halb gar gekochtes Sauerkraut, schneidet dieses mit einem Messer, doch nicht gar zu klein, läßt es in Butter ein wenig schweissen, gießt dicken sauern Rahm daran, und läßt es zusammen durch einander dämpfen. Ferner macht man um eine Schüssel, darein angerichtet werden soll, einen Kranz schmiert sie mit Butter, und überziehet die ganze Schüssel mit Kraut, legt alsdenn eine ganze Lage Austern, und etwas schefblicht geschnittenes Rindermark, denn wieder eine Schichte Kraut, womit man wechselsweise so lange fortfahren kan, bis die Schüssel voll ist, und das Kraut oben beschliesset. Endlich gießt man ein wenig zerlassene Butter darüber, streut zerriebene Semmel darauf, und backt es solchergestalt im Ofen.

41. Wie

41. Wie macht man kleine Pasteten von Austern, auf holländische Art?

Man nimmt so viel Austern, als kleine Pasteten gemacht werden sollen, und trocknet sie wohl ab, wenn man sie aus den Schalen macht, paßirt man sie ein wenig mit guter Butter, Petersilie und gehackter Zwiebel, und würzt selbige. Wenn sie kalt sind so macht man daraus kleine Pasteten, in kleinen Tortenformen, vermittelst eines guten Teigs, läßt dieselben im Ofen backen, und richtet sie warm zu einem Gericht an, oder belegt damit andere Essen.

42. Wie kan man Austern von Krebsen zurichten?

Die Krebse macht man lebendig auf, nimmt die Schwänze heraus, thut vornen das Bittere und die Adern davon, hernach werden sie ein wenig gesalzen und gepfeffert, in Austerschalen gelegt, Butter darzu gethan, auf einen Rost über die Kohlen gesezt, und müssen selbige eine Weile sieden, bis sie braun werden wollen, inzwischen werden sie mit einem Messer oft umgewendet, daß sie sich nicht anlegen, man druckt nachmals Citronensaft darein, streut Muscatennuß darein, denn ist es recht.

43. Wie sind die Austern lang aufzubehalten?

Sollen die Austern eine zeitlang in ihren Schalen frisch aufbehalten werden, daß sie sich nicht öfnen, und ihr Wasser als ihre beste Brühe, so mit genossen, verlieren, müssen sie in einem Faß zugedeckt und etwas schweres darauf gelegt werden. Austern, die man einsalzen will, muß man aus ihren Schalen nehmen, und in grosse

erdene Häfen dergestalt einlegen, daß man erstlich den Boden mit etwas Saltz und Pfeffer überstreut, und solchen mit etlichen Lorbeerblättern, ganzem Caneel, und grünem in Saamen geschossenen Fenchel belegt, hernach eine Lage Austern macht, und darauf eine Schicht von erstbenannten Specien, ferner wieder eine Lage Austern, und sofort bis das Geschirr voll wird; diese dienen denn sowohl roh zu essen, als zu allerhand Speisen, Pasteten u. d. g. müssen aber vorher etwas gewässert, oder nur in frischem Wasser abgespült werden. Man kan sie auch solchergestalt aufbehalten: Man macht sie aus in einen Hafen, so daß ihr eigen Wasser darauf bleibt; darzu thut man ein wenig Saltz, Pfeffer und den Saft von einer Citrone. Hierauf mischt man es durch einander, und nimmt eine gute und sauber gewaschene Rindsblase, darein füllt man die Austern, daß sie ganz voll wird, und bindet sie vest zusammen, so halten sie sich lange Zeit.

44. Wie werden sie roh gegessen?

In den Seestädten, wo man die Austern aus der ersten Hand bekommt, pflegt man sie bey einem Glas Wein gerne roh zu essen, und mit Citronen- oder Tamarintensaft, Ingber und Pfeffer zu würzen. Und diese Art der Zubereitung wird vor die gesundeste und zuträglichste gehalten.

V. Von Barben.

45. Wie werden die Barben zugerichtet?

Sie lassen sich auf verschiedene Art zurichten, als trocken, blau gesotten, mit allerhand Brühen, und gebacken.

46. Wie

46. Wie siedet man sie blau ab?

Die man blau sieden will, werden gerissen und abgeschuppt, ausgenommen, und nach reiner Auswaschung in Stücken geschnitten; diese Stücke werden in ein rein Gefäß gelegt, Eßig darüber gegossen, und in einem Fischkessel über dem Feuer abgesotten, da man selbige wohl salzen muß, wie denn auf 4 Pfund Barben 2 Hände voll Salz genommen werden; wenn sie wohl abgekocht, so wird wenn sie aufgehoben werden, alsobald kaltes Wasser darauf gespritzt und reines Papier darüber gelegt, damit der Boden nicht davon gehe, hierdurch werden sie schön blau anlaufen: wenn sie völlig zum Auftragen fertig, so werden sie in eine zierlich gebrochene Serviette eingeschlagen, und also aufgesetzt.

47. Wie werden sie in einer Butterbrühe zugerichtet?

Die Barben werden im Wasser und gehörigen Salz abgekocht, nach dem Sieden gießt man das Wasser wieder ab, sodann wird ihnen die Haut abgezogen und in eine Schüssel gelegt; hierauf nimmt man Fleischbrühe, Butter, Petersilie, Pfeffer und Muscatenblüth, läßt alles zusammen wohl kochen, und giebt es über die Fische.

48. Wie richtet man die Barben in einer Casserole à l'etuvée zu?

Man kocht sie in einer Casserole mit Wein, Salz, Pfeffer, feinen Kräutern, und frischer Butter, bis die Sauce genug eingesotten ist, und macht sie dicklich, mit einem Löffel voll gerösteten Mehl. Oder

man läßt die Barben ohne Butter kochen, richtet sie an, und schüttet ein Ragout darüber von Champignons, Trüffeln, Morcheln und Artischockenböden, alles mit Salz und Pfeffer wohl gewürzt, und mit frischer Butter und einer klaren Erbsenbrühe in der Casserole gekocht.

49. Wie werden sie gebackn?

Gebacken werden sie wie die andern Fische, und mit Petersilie bestreut aufgesetzt.

50. Wie bratet man sie auf dem Rost?

Man schuppet die Barben ab, nimmt sie aus, schneidet sie hier uud dar an den Seiten ein, reibet sie mit geschmolzener Butter, bestreut sie mit Salz, und bratet sie hernach auf dem Rost; wenn solches geschehen, so bereitet man eine weisse Sauce mit frischer Butter, Salz, Pfeffer, Muscatennuß, zwey Sardellen, einer kleinen ganzen Zwiebel und ein wenig Mehl, damit die Sauce dicklich werde, gießt ein paar Tropfen Wasser und einen Löffel voll Weineßig dazu, rühret die Sauce immer um, bis sie dicklich genug ist, und schüttet sie darauf über den Fisch.

51. Wie kan man Barben oder andere Fische absieden, daß sie lang gut bleiben?

Man nimmt die Barben oder andere Fische auswäscht sie rein, macht sie mit einem Eßig blau, siedet sie in halb Wasser und halb Eßig, wenn es recht gesalzen ist, ab, läßt sie in der Brühe kalt werden; alsdann nimmt man ein verglastes Gefäß, legt ein gut theil Petersilienkraut darzu, gießt die lautere Brühe und noch 1 Maaß Eßig darüber, setzt es in einen Kel-

ler,

ler, oder andern frischen Ort, so bleiben sie lang gut. Wenn man sie denn speisen will, so richtet man sie an, streut klein geschnittene Petersilie darüber, und gießt Eßig daran.

VI. Von Bärschen.

52. Wie werden sie gesotten?

Die Bärse werden geschuppt und ausgenommen, im Wasser und gehörigen Salz abgekocht, alsdann macht man eine Brühe darüber von dem gelben von Eyern, halb Wein halb Wasser und halb Eßig, gestossenen Zimmet und Muscatenblüth.

53. Wie richtet man sie mit einer Citronen-Brühe zu?

Wenn die Bärse geschuppt und ausgenommen sind, so ziehet man ihnen einen Faden durch die Nase und Schwanz, und bindet den Schwanz an den Kopf zusammen, damit sie krumm werden, alsdann werden sie in Wasser und Eßig, auch etwas Saltz, in einem Kessel abgekocht. Ist nun dieses Wasser mit dem Fisch halb eingekocht, so thut man Citronenscheiblein, Ingber, Pfeffer und Semmelkrumen darzu. Dieses wird noch zusammen eine Weile gekocht, den legt man ein Stück Butter darzu, und richtet es also an.

54. Wie macht man die Bärse mit einer Sauce von Sardellen?

Man nehme die Bärse aus, und koche sie in einer kurzen Brühe auf folgende Art: Es werden die Bärse ordentlich in eine Casserole gelegt, grosse Zwiebeln,

eine grüne Citrone, Petersilie, kleine Zwiebeln, Lorbeerblätter, Gewürznägelein, Pfeffer, Salz, zwey Gläser Wein und ein wenig Weineßig und Wasser darzu gethan, daß die Fische damit bedeckt sind. Hernach kocht man sie in einer Casserole gar, läßt sie völlig erkalten, ziehet sie heraus, schuppt sie ab, legt sie ordentlich in eine Schüssel bey einander, deckt sie zu, und hält sie warm. Wenn nun die Bärse nach dieser Manier mit einer kurzen Brühe gar gekocht sind, so thut man soviel frische Butter, als nöthig ist, in eine Casserole, streuet ein wenig Mehl darein, wirft ein paar gehackte Sardellen, Kapern, eine kleine ganze Zwiebel, und eine Citronenschale darzu, und würzet es mit Salz, Pfeffer und ein wenig Muscatennuß, gießt ein wenig Wasser und Weineßig hinein, rührt die Sauce mit einem Löffel auf dem Feuer um, und wenn die Butter geschmolzen, und die Brühe dicklich worden, nimmt man die Citronenscheiben und die kleinen ganzen Zwiebeln heraus, siehet zu, daß die Souce einen guten Geschmack habe, und auch nicht geronnen sey, schütte dieselbe über die Bärse, und richtet es warm an.

55. Wie werden sie gebacken?

Diese Fische werden, wie gewöhnlich, geschupt und ausgenommen, auf beyden Seiten ein wenig eingekerbt, oder kleine Schnittlein in die Quere ins Fleisch gethan, gesalzen und im Mehl herum gewälzet, hernach in Butter recht braun gebacken, trocken aufgetragen, und noch besonders eine Citronenbrühe darbey gesetzt.

56. Wie werden sie mit einem Ragout verfertiget?

Wenn man die Bärse ausgenommen hat, so legt man sie auf den Rost, thut kohlen darunter und wendet sie um, so man siehet, daß die Haut trocken, und die Fische halb gar worden, nimmt man sie davon, und schält sie reinlich ab. Alsdann gießt man einen Schoppen Wein nebst ein wenig Fischbrühe in eine Casserole, thut eine grosse mit Nägelein gespickte Zwiebel, gehackte Petersilie und ein Lorbeerblatt darzu, würzt sie mit Salz und Pfeffer, thut ein Stück Butter in der Grösse eines Eyes, in eine andere Casserole, läßt sie mit ein wenig Mehl auf dem Feuer halb braun werden, gießt die vorbemeldte bereitete Brühe dazu, legt die Bärse ordentlich bey einander hinein, und läßt sie bey gelindem Feuer gemach kochen. Wenn sie gar sind, so nimmt man sie heraus, legt sie gehörig in eine Schüssel, schüttet ein beliebiges Ragout in der Fastenzeit darüber, und richtet es warm an.

VII.) Von Bicklingen.

57. Was ist eigentlich ein Bickling?

Ein Bickling ist ein Hering, der in der Luft gedörret und geräuchert, sodann entweder roh oder gebraten gegessen wird.

58. Wie werden sie gebraten?

Ehe man sie auf den Rost legt, werden sie am Rücken aufgeschnitten, daß sie breit werden, das Eingeweide herausgenommen, auf eine Schüssel gelegt, und wenn sie allzudürre sind, mit Bier begossen. Wenn sie nun sol-

dergestalt eine zeitlang gelegen, nimmt man sie heraus, überschmiert sie dick mit Schmalz oder recht ausgewaschener Butter, legt sie auf den Rost, und läßt sie ganz langsam auf Kohlen braten; wenn man nun hierauf noch braun gemachte Butter darüber gießt, so sind sie angenehm zu essen, und machen einen guten Appetit zum Trunk.

VIII.) Von Bricken.

59. Welche Fische werden Bricken genennet?

Bricken werden mariniret Neunaugen genennet.

60. Wie werden sie zubereitet?

Sie werden theils gekocht, und theils eingemacht.

61. Wie pflegt man sie zu kochen?

Gekocht werden sie folgender Gestalt: Nachdem sie erstlich geschleimet, d. i. mit siedendem Wasser mittelst etwas reinem Reisholz durchgearbeitet, oder wenn man sie aus dem Wasser herausgenommen, und mit einem reinen weissen Tuch abgetrocknet hat, ihnen die Haut abgeschabet worden, so läßt man sie noch ein wenig in reinem Wasser liegen, alsdann werder sie frisch in Wasser, Wein und Eßig, mit Saltz, Zwiebeln und Citronenschalen, auch einem Stück Butter, weil sie sonst nicht gern weich werden, gesotten, oder mit einer schwarzen Brühe angerichtet.

62. Wie werden sie eingemacht und marinirt?

Man bratet sie fein langsam und gelinde auf einem Rost, und beträuft sie dabey immer mit gutem Baumöl; nachgehends bestreut man den Boden eines

nes

nes reinen Fäßleins unten mit Pfeffer, legt die Neunaugen hinein, fein schichtweise nacheinander, bestreut sie weiter mit unter einander gemischtem Pfeffer, Gewürznägelein und Zimmetrinden, und dieses so fort, bis das Fäßlein voll ist. Endlich gießt man Weineßig darauf, daß er darüber gehet und beschwert sie, so bleiben sie Jahr und Tag gut, und können weit und breit verschickt werden.

63. Wie werden diese marinirte Fische verspeißt?

Die Liebhaber pflegen sie gleich aus der Lacke mit ein wenig Pfeffer zu verzehren, weil sie sonst keiner Zurichtung bedürfen. Eben so werden sie auch öfters unter den Italiänischen Salat gebraucht.

IX.) Vom Cabeliau.

64. Wie wird der Cabeliau gesotten?

Man siedet ihn eine Stunde fein langsam mit Salzwasser ab, und wenn das Wasser abgegossen, so gibt man klare Butter darüber, bestreut ihn mit Petersilie, und gibt Senf darzu.

65. Wie richtet man ihn auf eine andere Art zu?

Man schuppt ihn ab, und kocht ihn darauf mit Wasser und Weineßig, nebst grüner Citrone, Lorbeerblättern, Salz und Pfeffer gar, macht eine Sauce von brauner Butter, gebacknem Mehl, Austern, Kapern und weissem Pfeffer, und richtet ihn damit an.

66. Wie pflegt man ihn zu backen?

Man nimmt einen wohl ausgewässerten Cabeliau-Schwanz, läßt ihn ganz, oder schneidet ihn in

Stücken, trocknet ihn wohl ab, wendet ihn im Mehl um, backt ihn in Butter, und richtet ihn trocken mit gebackener Petersilie an.

67. Wie pflegt man sie zu stoven?

Es werden die Stücke dieses Fisches in eine Schüssel mit etwas Wasser gelegt, mit Pfeffer ganze Muscatenblüth, Salz und ein wenig gestossenem Zwieback bestreut; auch thut man ein gut Theil Butter darzu, und gibt ihm ein oder ein und eine halbe Stunde unten und oben Feuer. Wenn er gar, so legt man eine Citrone in Scheiben geschnitten darüber, drückt auch den Saft davon darauf, so ist es gut.

68. Wie richtet man einen gefüllten Cabeliau zu?

Es wird der Schwanz von einem Cabeliau genommen, geschuppt, die Haut ganz abgezogen, hernach etwas Fleisch von diesem Fisch in die Höhe gehoben, und an die Stelle eine gute Fülle gethan, die man von Karpfen- und Aalfleisch, feinen Kräutern, Salz und Pfeffer, einigen Champignons, alles klein gehackt, zusammen macht. Hernach wird die Haut wieder darüber gezogen, alsdann in eine Tortenpfanne gethan, und im Backofen gebacken, bis er eine schöne Farbe bekommen, und aufgetragen. Oder, man kan auch, wenn man will, den Cabeliau auftragen mit einem Ragout von Champignons, Morcheln und Trüffeln, alles in der Casserole paßirt und wohl gewürzt.

69. Wie ist der Schwanz vom Cabeliau an einem Spieß zu braten?

Man schuppe und spicke ihn mit Sardellen und dünnen Streiffen Hering ganz voll, lasse ihn am

Spieß

Spieß gar braten; im Braten aber muß er mit Butter betrauft werden. Alsdann nehme man die Butter aus der Pfanne, thut etliche Sardellen und etliche Schnitte Heringe darzu, wie auch etwas Citronensaft, lasse es durchbraten, und gebe es darüber, so ist es recht.

X. Von Forellen.

70. Wie vielerley Forellen gibt es?

Deren sind zweyerley, als die Lachs-Forellen, welche groß und roth von Fleisch, auch viel bunder, und die gemeine Art, welche weiß Fleisch, auch nur zierliche rothe Pünctlein habe.

71. Welche hält man für die besten?

Die schwärzlichten haben ein weit körnichters und wohlgeschmackteres Fleisch, als die weissen. Vor allen aber werden die sogenannten Lachs-Forellen am meisten ästimirt.

72. Wie werden sie gesotten?

Es werden solche, nachdem man sie gewöhnlich gerissen, ihnen das Eingeweide genommen und sauber ausgewaschen, in einem Kessel, so mit Eßig, Wein und Wasser, auch einen guten Theil Salz, übers Feuer gesetzt wird, und wenn dieses zu sieden beginnet, hinein gelegt, man läßt sie alsdann ziemlich einsieden, hernach nimmt man sie heraus, sprenget ein wenig kaltes Wasser darauf, und deckt ein paar reine Bogen Papier darüber, daß der Broden nicht davon gehet, alsdann thut man sie in eine Schüssel und trägt sie mit einer Serviette zugedeckt auf den Tisch,

theils also trocken mit Eßig oder Wein, oder auch ohne Eßig mit frischer Butter.

73. Wie werden sie gebraten?

Wenn die Forellen ausgenommen und rein gemacht sind, so werden sie an den Seiten etwas eingeschnitten, und mit Salz und Pfeffer gerieben, mit Butter stark bestrichen, in eine Pfanne gelegt, damit sie sich braun braten, und unter dem braten öfters mit brauner Butter und Citronensaft begossen; allein sie müssen fleißig umgewendet werden, daß sie nicht anbacken.

74. Wie bratet man sie in Baumöl?

Die Forellen, wenn sie ausgenommen und sauber ausgewaschen sind, werden in eine Pfanne gelegt, unten in die Pfanne legt man einige Hölzerchen und den Fisch darauf, daß er nicht anbackt, alsdann wird die Pfanne auf ein Kohlfeuer gestellt, und darein gibt man Baumöl, Lorbeerblätter, ganze Nägelein, Salz und ein wenig Pfeffer mit ganzen Zwiebeln, und läßt also den Fisch darinnen braten.

75. Wie macht man sie in einer Butterbrühe?

Es werden die abgesottene Forellen in eine Casserole nebst einem guten Stück Schmalz gelegt, klein geriebene Semmel mit Muscatenblüth darüber gethan, und so man noch soviel Petersilienwasser oder Fleischbrühe hinzugegossen, als man vermeynt genug zu haben, lässet man dieses zusammen über einem Kohlfeuer so lange kochen, daß es ein wenig dick werde.

76. Wie werden sie mit einer Citronenbrühe zugerichtet?

Man nimmt Citronen, market dieselbe aus, sezt das Mark auf eine Glutpfanne, und zuckerts nach belieben, läßt beydes zusammen aufsieden, richtet es über blaugesottene Forellen an, und streuet klein und würflicht geschnittene Citronenschalen darauf, so ist es gut.

77. Wie werden sie mit einer Sardellen-Soße, oder mit Austern und Muscheln zubereitet?

Man nimmt von 4 bis 5 Stück Sardellen, nachdem sie gewässert worden, das Fleisch, schlägt 6 Eyerdotter in eine Casserole, und rührt die Sardellen, nebst Citronenschalen, Muscatenblüth, einem guten Stück Butter, einer ganzen Zwiebel, so aber beym Anrichten allezeit heraus genommen werden muß, und eine Messerspitze Mehl darunter, gießt halb Wasser und Wein, oder auch Brühe darzu, sezt solches auf ein Kohlfeuer und läßt es bey stetem Umrühren etwas dick einkochen, da man es sodann über die abgesottene und noch warm gehaltene Forellen anrichtet. Mit den Austern und Muscheln verfährt man eben so, nur daß die letzte erst in die Brühe, wenn solche bald fertig ist, geschüttet werden müssen.

78. Wie aber mit Eyerdottern?

Man läßt in einem Häfelein einen Wein siedend werden, gießt ein klein wenig Weineßig darzu, würzt ihn mit Cardemomen, Muscatenblüth, Muscatnuß und ein wenig Pfeffer, druckt ein gut Theil Citronensaft darein, daß die Citrone vorschlägt, zulezt thut

man

man kleine länglicht oder würflicht geschnittene Citronenschalen und ein Stück Butter daran; indessen zerklopft man 2 oder 3 Eyerdotter, und rührt sie mit der siedenden zusammengemachten Brühe geschwind an, die auf obbeschriebene Art blau gesottene Fische aber legt man, wenn sie zuvor wohl abgeseihet sind, in eine Schüssel, und gießt die Brühe neben hinein, daß die Fische fein blau bleiben, streut auch klein zerschnittene Citronenschalen darauf.

79. Wie kan man die Forellen in Oel backen?

Man mache die Forellen am Bauch auf, nehme das Eingeweide heraus, wasche sie mit kaltem Wasser, salze selbige und lasse sie ein wenig im Oel liegen; alsdann streife man solches wieder davon ab, und würze sie mit scharfem Gewürz, nebst diesem mache man Oel in einer Pfanne wohl heiß, lege die eingewürzte Fische darein, und backe sie also schön gelb heraus. Hierauf setze man eine Schüssel auf eine Kohlpfanne, giesse frisches Baumöl, wie auch einen einzigen Löffel voll Wein darein, würze es mit Cardemomen und Muscatenblüth, drucke den Saft von Citronen dazu, und lasse es also aufsieden; denn lege man die gebackene Forellen darein, und rings herum zur Zierde Lorbeerblätter, oben darauf aber streue man kleingeschnittene Citronenschalen.

80. Wie pflegt man die Forellen in einer Gallerte zuzurichten?

Solches geschiehet, indem man ein paar Kälberfüsse mit Haussenblättern so lange kocht, bis es so dick wird, daß es gestehet, da es dann durchgeseihet, und nachdem das Fett davon mittelst eines Löschpapiers her-

herunter gebracht worden, mit Wein, etwas Eßig, Citronensaft und Zucker aufgekocht wird, hernach klopft man das weisse von 3 Eyern zu einem Schnee, und wenn das vorige in vollem Sud, schüttet man dieses geklopfte Eyerweiß darzu, und rühret es wohl um, da sich denn der Schaum alle hinein ziehen wird. Endlich gießt man diese Gallerte durch ein paar Servietten über die angerichteten Forellen, und läßt es an einem kleinen Ort gestehen, so ist es gut.

81. Wie werden geräucherte Forellen in einer guten Brühe zugerichtet?

Diese Fische werden aus laulichtem Wasser sauber gewaschen, in frischem Wasser gesotten, bis sie fast gar sind, hernach wird das Wasser davon geseihet, ein gut Glas Weineßig, oder halb soviel Wein darzu gegossen, ein wenig schön Mehl in Butter oder Schmalz gebrannt, darein geschüttet, mit Ingber, Pfeffer und einem Löffel voll Zucker gewürzet, alsdann salzet man die Brühe ein wenig und läßt sie sieden; indessen nimmt man einen Weck, schneidet ihn klein gewürfelt, röstet ihn in Butter, bis er hart und braun wird. Wenn die Forellen genug gesotten haben, so richtet man sie ordentlich an, legt die gerösteten Wecken darauf, und gießt die Brühe darüber.

82. Wie kan man die Forellen in einer Sulz einmachen, daß sie ein Vierteljahr lang gut bleiben?

Man nehme diese Fische, wasche sie sauber, hernach salze man sie, lasse das Wasser wohl davon laufen, dann können sie in die Luft gehängt werden, daß sie trocknen, alsdann pfeffere man sie, lege sie auf

den

den Rost, brate sie fein sachte und schön aus, sie müssen aber gelb bleiben, man nehme ferner Eßig und Butter, lege ein Stängelein Salbey darein, und bestreiche die Forellen öfters damit, wenn sie gebraten sind, so bestreiche man ein jedwedes Stück vermittelst eines Federleins wohl mit Baumöl, hernach nehme man einen Hafen, der in einer Weite ist, oder ein Fäßlein, nachdem man viel hat, belege den Boden mit Roßmarin, lege den Fisch darauf, darauf bestreue man ein jedwedes Stück mit Pfeffer, Ingber, Nägelein und Muscatennuß oder Blüth; man muß auch die Fische, wenn sie auf den Rost kommen, weil sie noch warm sind, mit Baumöl bestreichen, und auf beyden Seiten mit Gewürz wohl bestreuen, hernach legt man wieder Roßmarin, auch einige Lorbeerblätter darauf, und alsdann wieder Fisch, und so fortan. Wenn alles darinnen, so wird halb Wein und halb Eßig recht siedend heiß gemacht, und also recht strudelnd über die Fische geschüttet, in den Keller gestellt, wohl beschweret, und man läßt es 4 Wochen also stehen, so bekommt man eine dicke Brühe wie eine Sulz, alsdann sind sie zum Essen fertig.

XI.) Von Fröschen.

83. Wie werden sie verspeißt?

Die hintere Viertel werden verspeißt, fricasirt, mit Mehl besprengt, aus dem Schmalz gebacken, oder auch wie junge Hühner zugerichtet; nur ist dabey noch anzumerken, daß das Froschfleisch viel schärfer als anderes Fleisch oder als Fischwerk tractirt seyn will.

84. Was

84. Was nimmt man aber vor Frösche hierzu?

Man braucht hierzu nur die gelben und weissen Frösche, nicht aber die grün und schwarz sprenglichten aus Teichen oder Sümpfen, vielweniger die Laubfrösche; so hütet man sich auch im Monat May, als in der Laichzeit der Frösche, sie zur Speise zu nehmen, weil sie sich alsdann auch mit den Kröten zu vermischen pflegen.

85. Wie werden sie fricasirt zugerichtet?

Man ziehet den abgeschnittenen hintern Theilen der Frösche die Haut ab, röstet sie etwas gelblicht in Butter, wie auch klein geschnittene Zwiebeln oder Chalotten würzt sie mit Pfeffer und Muscatenblüth, salzt und läßt es zusammen in guter Fleischbrühe sieden; ferner schlägt man das gelbe von etlichen Eyern daran, und rührt es mit ein wenig Eßig und klein gehacktem Petersillenkraut durch einander. Wenn man dann die Frösche anrichten will, so gießt man diese Eyer daran, und läßt es zusammen auf einer Glut oder Kohlpfanne noch einen Wall aufthun.

86. Wie pflegt man sie zu backen?

Wenn man den Fröschen das hintere Theil abgeschnitten, die Haut abgezogen und solche nebst den vordern Vierteln weggeworfen hat, so wasche und salze man sie ein, alsdann mache man einen Teig von Eyern, Milch und Mehl an, kehre sie darin um, und backe sie aus heisser Butter oder Schmalz.

XII.) Von Gangfischen.

87. Was sind die Gangfische vor Fische?

Sie werden aus Italien, oder auch aus dem Bodensee, eingesalzen zu uns gebracht, und sind nicht gröſſer, als kleine Grundeln.

88. Wie werden sie gesotten und gekocht?

Es werden die Gangfische in ein frisches Wasser gelegt, eine Stunde oder länger gewässert, nachdem nemlich die Fische gesalzen sind, hernach von aussen und innen ein oder zweymal aus einem frischen Wasser gewaschen; alsdann macht man ein anders frisches Wasser in einer Pfanne siedend, legt die Fische hinein, und läßt sie ein klein wenig länger, als weiche Eyer sieden; alsdann versucht man die Brühe, wenn sie nicht genug gesalzen, so salzt man sie noch mehr; sind sie aber allzusehr gesolzen, so seihet man das erste Wasser herab, und gießt ein anders heisses Wasser darüber, läßt sie noch einen Sud thun, seihet das Wasser wieder ganz herab, gießt ein wenig Fleischbrühe daran, thut Ingber, Muscatenblüth und ein Stück Butter, oder auch nach belieben einen Milchrahm daran, läßt es ferner mit einander einen Sud thun, richtet es denn in eine Schüssel an, gießt die Brühe darüber, und streut Muscatenblüth darauf.

89. Wie werden sie in Oel und Eßig zubereitet?

Man wässert und säubert die Gangfischlein, siedet sie in Wasser, aber nicht lang, und seihet es wieder davon ab, läßt sie ein wenig trocknen, alsdann legt man sie auf den Rost, welche vorher wohl mit Butter bestrichen, setzt denselben über eine gute Glut,

hebt

hebt die Fische zum öftern samt dem Rost über eine breite Schüssel, begießt sie mit Eßig und Butter, und trocknet sie wieder ab, jedoch nicht gar hart damit sie fein saftig bleiben, legt sie hernach in eine Schüssel, gießt Eßig und Baumöl darüber, und bestreut sie mit klein geschnittenen Citronenschalen.

90. Wie pflegt man sie zum Salat zuzurichten?

Wenn sie gewässert und gewaschen sind, so läßt man sie ein wenig abtrocknen, schneidet aussen überzwerch kleine Schnittlein hinein, mischt Pfeffer und Muscatenblüth unter einander, und würzt die Fische damit innen und aussen wohl ein, läßt hierauf Baumöl in einer Bratpfanne heiß werden, legt Roßmarin und Lorbeerblätter darein, bratet die Gangfische darinnen, und druckt zuletzt Citronensaft daran.

XIII.) Von Garauschen.

91. Wie pflegt man sie mit einer Brühe zu kochen?

Wenn sie geschuppt und ausgenommen sind, so muß man vorher einen Kessel mit Wasser, welches gehörig gesalzen, und schon siedet, zum Feuer gesetzt haben, darein wirft man diese Fische ganz, nicht entzwey geschnitten, alsdann werden sie nach dem Sieden in einen Tiegel gelegt, Butter, Semmelkrumen, Petersilie, Pfeffer und ein wenig Wein daran gethan, dieses läßt man zusammen kochen, und richtet es an, so ist es recht.

Oder:

Wenn sie gekocht, wie vorher angezeigt worden so macht man eine Brühe, von 2 bis 3 Eyern nur das

gelbe genommen darzu nimmt man süssen Rahm, ein wenig Butter, Pfeffer und kleingeschnittene Petersilie, quirlt alles unter einander, läßt es aufkochen, und giebt es, wenn die Fische in der Schüssel liegen, darüber her.

XIV.) Von Grundeln.

92. Wie vielerley Arten von Grundeln gibt es?

Man zehlt zweyerley Arten derselben: die eine ist mit einer glatten Haut, wie ein Aal, von sehr gutem Geschmack, und eine von den besten und zartesten Fischen die man hat, und werden sie eines Fingers lang theuer verkauft nnd hochgehalten. Bey uns nennt man sie Grundeln, anderwärts aber heißt man sie Schmerlinge, und die, so man hier zu Lande Kressen nennt, haben den Namen anderswo Grundeln.

93. Wie werden sie gesotten?

Man nimmt Eyerdötterlein in eine Schüssel, klopft sie, wäscht die Grundeln, läßt das Wasser durch einen Seiher ablaufen, thut die Eyerdötterlein in eine Schüssel, und die Grundeln darein, so trinken sie die Eyer aus. und füllen sich selber; alsdann siedet man die Grundeln in halb Wein und halb Eßig, salzt sie aber nicht zu stark, so gibt es ein niedliches Essen.

94. Wie macht man sie in einer Butterbrühe?

Die Grundeln werden erstlich gewaschen, alsdann in einen Hafen geschüttet, und halb Eßig, halb Wein siedheiß darüber gegossen, hernachmals in einer Pfanne samt dem Wein und Eßig gesotten, und wenn sie

sie zu sieden anfangen, ein wenig gesalzen; indessen aber eine Brühe von Eßig und Wein in einem Häfelein zusammen gemacht, mit Muscatenblüth und ein wenig Pfeffer gewürzet, auch würflicht geschnittene Citronen oder auch Limonien darein geworfen. So nun die Grundeln so lang gesotten, daß sich der Faum zusammen setzt, so hebt man ihn ab, seihet die erste Brühe davon, und gießt die letzt beschriebene darüber, hernach schneidet man einen guten Theil Butter darein, läßt es einen Wall thun, bis die Butter zergangen, und richtet sie denn zusammen in eine Schüssel an.

95. Wie macht man gefüllte Grundeln?

Man wäscht sie thut sie in einen Durchschlag, und läßt das Wasser daran wieder verseihen, hernach klopft man Eyerdottern in eine tiefe Schüssel oder Hafen, salzet es ein wenig, und wirft die Grundeln auch hinein, so schlucken sie dieselbigen an, und füllen sich selbst damit; alsdann siedet man sie entweder blau oder in einer Butterbrühe, oder backt sie aus dem Schmalz nach eigenem belieben.

96. Wie werden sie gebacken?

Dieses geschiehet am füglichsten, wenn sie gar klein sind, daß sie gesotten nicht wohl können genossen werden. Man macht heisse Butter, und wenn selbige im vollen Kochen, wendet man die Grundeln im Rockenmehl, oder besser in geriebenem Semmelmehl um, würft sie in die siedende Butter, und läßt sie gar braten; sie müssen aber die volle Butter haben, und salzen darf man sie nicht, wenn es eine gesalzene Butter ist. Wenn sie nun gelblich braun und fein steif, nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus, damit

die Butter ablauft, legt sie in eine gewärmte Schüssel, und gibt sie gleich zu Tische; denn wenn sie nicht warm gegessen werden, taugen sie nichts.

XV.) Von Hechten.

97. Wie werden die Hechten schön blau abgesotten?

Solches geschiehet folgendergestalt: Man öffnet ihnen zuvorderst den Bauch in die Länge, nimmt alles Eingeweide heraus, wäschet alles Blut wohl ab, und trocknet solche, legt sie alsdann in eine Schüssel und streut viel Salz darüber; ferner werden sie überall mit gutem Weineßig begossen, welches ihnen eine schöne blaue Farbe gibt. Nach diesem setzt man die kurze Brühe, so von Wein, Weineßig, etwas Wasser, Salz, Gewürz, Citronenschnittlein, Zwiebeln, etlichen guten Kräutern und Lorbeerblättern gemacht wird, zum Feuer, und läßt sie etwas sieden. Wenn denn nun solchergestalt der Wein sich erhitzt, legt man die Hechte mit einem guten Stücklein Butter ein, und siedet sie geschwind ab, läßt sie auch nicht lang in solcher kurzen Brühe liegen, sonst werden sie weich und unangenehm. Sind sie groß, werden sie in eine Serviette gewickelt, also trocken in die Schüssel gelegt, und mit Blumen und Citronenschalen geziert, alsdann setzt man Weineßig, oder eine Tunke von Muscaten, Butter und derselben Brühe, darinnen sie gesotten sind, dabey. Die Hechtleber steckt man in das Eingeweide, oder in den Magen, wenn man selbigen zuvor umgekehrt und wohl gewaschen hat. Will man das Blaue, womit man die Hechte und Karpfen färbt, recht machen, so ist zu merken, daß der lebendige

dige Fisch allezeit das Blaue besser an sich nimmt, als der todte, dieweil man die todten wegen der trocknen Schuppen allzeit mit warmen Weineßig anfeuchten muß. Wenn der Hecht gesotten ist, und er mit der Brühe zugleich aufgesetzt werden soll, so muß man ihm zuvor die Haut abnehmen, welche wegen der Schuppen unangenehm zu essen ist. Es scheinet aber besser zu seyn, daß man ihn zuvor schuppe, ehe er gesotten wird, dieweil die Haut der Fische Speck ist. Die ganze abgezobene Haut wird auf einen Rost gelegt, also daß die Schuppen unterwärts kommen, und etwas Butter und Pfeffer darüber gethan. Wenn sie genug gebraten, nimmt man sie davon, und druckt Pomeranzensaft darüber.

98. Wie wird der Hecht auf Pohlnische Manier zugerichtet?

Man nehme einen guten lebendigen Hecht, spalte ihn in der Länge mitten von einander, schneide ihn in 4 Finger breite Stücke, bedecke darauf die Seite der Schuppen überall mit Salz, und giesse eine Viertelstunde hernach siedheissen Weineßig darüber, zu welchem so viel Pfeffer, als man zwischen 2 bis 3 Fingern fassen kan, gethan wird, hierdurch erhält der Hecht eine schöne blaue Farbe; alsdann thue man den Hecht in eine Casserole, und koche ihn mit Lorbeerblättern, Thimian, Zwiebelscheiben, Petersilie, gehackten kleinen Zwiebeln, Gewürznägelein und Pfeffer gar, nachdem zuvor so viel Wasser auf den Hecht gegossen worden, daß dasselbe 3 Finger breit darüber stehet; der Hecht aber muß mit dem Weineßig, Salz und Pfeffer, worinnen er zuvor gelegen, ins Wasser gethan werden; hierauf koche man ihn mit hellem und

starkem Feuer gar, und richte ihn nebst den Schuppen an, mache aber auch eine Sause von Butter, ohngefähr einem halben Pfund Sardellen, und gröblich gestossenem Pfeffer, und lasse solche in einem Näpfgen besonders darzu auftragen.

99. Wie richtet man den Hecht in einer Sardellen-Sauce zu?

Man schüppt den Hecht, reißt ihn am Bauch auf, und macht 4 oder 6 Stücke, nachdem er groß ist, daraus, hernach gießt man Weineßig in eine Pfanne, salzt den Eßig wohl; es wird aber insgemein zu einem Pfund Fisch eine Hand voll Salz gerechnet; alsdann legt man den Hecht darein, und läßt ihn sieden, bis sich die Gräten ablösen, hierauf seihet man den Eßig davon, und gießt nachfolgende Brühe daran: Erstlich werden auf ein Pfund Hecht 6 Sardellen genommen, dieselben gewässert, die Gräte auf das schönste davon geklaubt, ein oder zweymal sauber aus einem Wasser heraus gewaschen, noch einmal ein paar Stunden in Wein gelegt, und hernach klein gehackt, alsdann thut man sie in ein Stollhäfelein, schüret ein klein wenig Kohlen darunter, daß sie verschmelzen, gießt denn nach Gutdünken Wein daran; verlangt man aber die Brühe etwas dicklich, kan auch zuvor ein Schnitten gebähtes Weißbrod im Wein gesotten, durchgezwungen, und in die zerschmelzte Sardellen gegossen werden. Ferner würzet man es mit Pfeffer und Muscatenblüth, druckt Citronensaft darein, zuckert es ein klein wenig und thut ein gut Stück Butter oder Baumöl, auch zuletzt ein wenig klein zerschnittene Citronenschalen darzu, läßt dieses alles einen Sud thun; hierauf legt man den in Eßig gesottenen Fisch

in

in eine Schüssel, richtet die Brühe darüber an, setzt die Schüssel samt dem Fisch auf eine Kohlpfanne, und läßt ihn in der Brühe noch ein wenig sieden, begießt den Fisch zum öftern mit der Brühe, und streut klein zerschnittene Citronenschalen darauf, so ist es recht.

100. Wie aber mit einer Citronenbrühe?

Es wird der Hecht geschuppt, ausgewaschen und in beliebige Stücke geschnitten, alsdann in Eßig und Salz gesotten, wenn er nun gar, so wird folgende Brühe darüber gemacht: Man nimmt etliche Citronen hackt sie klein, und läßt sie in einem Häfelein ein wenig sieden, alsdann mit Roseneßig durch ein Tuch gedruckt, thut Zucker, Zimmet, etwas Pfeffer und Citronenscheiben darunter; hernach läßt man den Fisch in dieser Brühe einmal mit aufwallen, und richtet ihn an; oder es kann auch diese Brühe gleich über den Fisch, wenn er in der Schüssel liegt, gegeben werden.

101. Und wie mit einer Rahm Sauce?

Hierzu wird ein Schoppen oder auch etwas mehr Rahm genommen und gesotten, hernach, wenn man 4 bis 5 Eyerdottern nebst einer Messerspitze rohes Mehl klar gequirlt, dieses daran gegossen, und in acht genommen, daß es nicht zusammen rinne, worzu noch ein Stück Butter und etwas Muscatenblüth kommt. Diese Brühe gießt man über die ordentlich angerichteten blaugesottene Fische, läßt es auf dem Kohlfeuer wieder zusammen erwärmen, aber nicht kochen, und spritzt ein wenig zerlassene Butter darüber; so man will, können auch geröstete Zwiebeln darauf gestreuet werden. Einige pflegen zu gedachter Brühe einen

Löffel voll Kümmel, der vorhero klein geschnitten worden, zu thun, und lassen solches ein wenig stehen, ehe sie anrichten.

102. Wie wird er ferner mit einer Meerrettig-Brühe zubereitet?

Der Hecht wird mit Wasser und Salz abgekocht, unterdessen reibt man Meerrettig klein, und läßt ihn in Milch aufkochen, thut ein Stück Butter und Salz daran, und würzt es mit Muscatenblüth; wenn nun der Hecht gar ist, so wird die Brühe darüber hergegossen und aufgetragen.

Oder:

Man schuppt den Hecht: reibt ihn mit Salz, wendet solchen im Mehl um, und bratet ihn in heisser Butter, alsdann wird er in einen Tiegel gelegt, geriebener Meerrettig darüber gestreut, und halb Wasser und Wein darzu gegossen, mit Butter, Muscatenblüth und Zucker versehen, und darinnen gekocht, bis er gut ist.

103. Und wie mit Senf?

Es wird dieser Fisch geschuppt, ausgenommen und mit Wasser und Salz abgekocht, hernach unter der Zeit ein Tiegel mit Butter aufgesetzt, und in die Butter viel Senf gethan, dieses läßt man unter beständigem Umrühren kochen. Wenn nun der Hecht gar ist, so thut man ihn in eine Schüssel, und gießt die Senfbrühe darüber her.

104. Wie pflegt man ihn mit Austern zuzurichten?

Die Bereitung mit Austern geschiehet auf folgende

gende Weise: Wenn der Hecht gehörig zurechte gemacht, so wird er in Stücken geschnitten, in eine Casserole gelegt, Wein darauf gegossen, Petersilie, kleine Zwiebeln, Champignons, gehackte Trüffeln, Salz, Pfeffer und Butter darzu gethan, hierauf Austern ein wenig im Wasser mit einigen Löffeln von unreifen Traubensaft aufgewellt, und wenn dieses geschehen, so schüttet man sie nebst ihrem Wasser zu den übrigen vorgemeldeten, alsdann wird der Hecht gehörig in die Schüssel gelegt, und mit dem übrigen versehen.

105. Wie aber mit einer teutschen Sause?

Es wird der Hecht gehörig zugerichtet, mitten von einander geschnitten, im Wasser gekocht, jedoch nicht ganz gar, alsdann ziehet man ihn heraus, machet die Schuppen davon, und siehet zu, daß er fein weiß wird, thut ihn in eine Casserole, gießt Wein darzu, thut auch gehackte Kapern, Sardellen, feine Kräuter und gehackte Champignons, wie auch Trüffeln und Morcheln darzu. Dieses alles wird ganz gelinde gekocht, damit der Hecht nicht aufberste, ein Stück Butter darzu gethan, und dahin gesehen, daß die Brühe ein wenig dicklich sey, man thut auch ein wenig Parmesankäse dazu. Wenn nun solches geschehen, so legt man den Fisch gehörig in eine Schüssel, und belegt denselben womit man will.

106. Wie ferner mit Wein und kleinen Rosinen?

Man setzet Wein und Petersilienwasser oder Brühe über das Feuer, thut geriebene Semmel, Muscatenblüth, kleine Rosinen, Citronenschalen, Safran, Zucker und ein Stück Butter darein, läßt es zusammen kochen, bis es ein wenig dicklich wird, alsdann

legt man den Hecht darein, läßt selbigen eine Weile darinnen liegen, daß er die Brühe an sich ziehet, bey dem Anrichten aber drückt man Citronensaft darauf.

107. Wie werden die Hechte gefüllt gemacht?

Man schuppt sie ab, und macht die Gräten durch den geöffneten Rücken heraus, es muß aber Kopf und Schwanz an der Haut sitzen bleiben, hierauf wird das Fleisch von den Hechten geschnitten, ein Stück vom Aal oder Karpfen, ein wenig Champignons, kleine Zwiebeln und Petersilie darzu gethan, mit Saltz, Pfeffer und Muscatennuß gewürzt und zusammen gehackt, hernach ein dutzend Corianderkörner mit zwey Gewürznägelein im Mörsel gestossen, das gehackte vom Fisch und so viel Butter, als zwey Drittel desselben ausmachen, darzu gethan, und zusammen gestossen, zulezt thut man Semmelkrumen in der Grösse eines Eyes darzu, welche zuvor in Milchrahm gelinde aufgekocht worden, vermischt auch mit der Fülle das gelbe von 4 rohen Eyern, und menget es alles im Mörsel unter einander, hierauf werden die Hechte damit gefüllt, zugenäht und in eine Casserole gelegt, die sich zu der Grösse der Hechte schicket. Ingleichem macht man eine kleine braune Brühe von halb Fischbrühe und halb Wein an die Fische, würzt selbige mit grossen Zwiebeln, Petersilie, Salz, Pfeffer, Gewürznägelein und feinen Kräutern, kocht die Hechte darinnen bey gelindem Feuer, damit sie nicht von einander gehen. Darauf wird ein Ragout von Champignons, Krebsschwänzen, Trüffeln, Spargelspitzen und Artischockenböden, so es die Jahrszeit zuläßt, bereitet. Die Champignons thut man in eine Casserole mit ein wenig frischer Butter, gießt Fischbrühe daran, und

macht es mit einem guten Krebscoulis, oder einem andern dicklich. Wenn das Ragout bereitet ist, einen guten Geschmack hat, und man nun anrichten will, so nimmt man die Hechte aus ihrer Brühe, läßt sie in einer Schüssel wohl austropfen, legt sie in die Schüssel, in welcher sie angerichtet werden sollen thut das Ragout darüber, und richtets warm an. Hierbey ist zu merken, daß wenn man Spargelspitzen mit zu dem Ragout nimmt, selbige zuvor erst müssen blanschirt und kurz vor dem Anrichten erst zu dem Ragout gethan werden, damit sie nicht zuviel kochen. Man kan auch die gefüllten Hechte mit guter Butter bestreichen, selbige darauf in einer Tortenpfanne ordentlich bey einander legen, einiae Zwiebelscheiben darunter, etliche ganze kleine Zwiebeln, und ein wenig gehackte Petersilie dabey legen, darauf ein wenig geschmolzene Butter darüber thun, und sie mit zarten Semmelkrumen bestreuen, darnach in Ofen setzen und wohl färben lass n; wenn sie gar worden, so können sie entweder trocken auf einer Schüssel mit einer weisen Serviette, oder auch mit einer darzugethanen kräftigen Sause angerichtet werden.

108. Wie richtet man den Hecht wie Stockfisch zu?

Man nehme einen übrig gebliebenen oder aber im Salzwasser frisch gesottenen Hecht, blättere ihn, und lege ein Theil davon in eine Schüssel, streue Muscatenblüth, Pfeffer und Ingber darauf, thue Butter daran, mache abermals eine Lage von diesem geblätterten Hecht, streue, wie zuvor, vom besagtem Gewürz darauf, samt einem Stück Butter, und also immerfort,

fort, drucke Citronensaft darein, setze es auf eine Kohlpfanne, und lasse es zusammen aufsieden, so ist es gut.

109. Und wie macht man ihn mit zerlassener Butter?

Weil man den abgesottenen Hecht anrichtet, so läßt man ein halb Pfund Butter zergehen, und gießt dieselbe darüber, streut klein gehackte Petersilie nebst Muscatenblüth daran, und sezt die Schüssel auf eine Kohlpfanne, daß alles fein warm bleibe. Oder man läßt Butter zergehen, thut geriebene Semmel, Muscatenblüth und gehackte grüne Petersille darauf, gießt Brühe darzu und läßt es mit einander kochen, nachdem man den Hecht auch darzu gelegt. Ehe man anrichtet werden 3 Eyerdotter klar abgequirlt, ein Stücklein Butter darein gethan, und Brühe daran gegossen, auch wohl durcheinander gerührt, daß es nicht zusammen laufe.

110. Wie aber in einer Kapern-Brühe?

Man schuppet den Hecht, macht denselben am Rücken auf, schneidet Stücke daraus, und siedet ihn im Weineßig und Salz. Alsdann nimmt man einen gebäheten Semmelschnitten und gehackte Eßigkumern, thut beydes zusammen in ein Häfelein, gießt Wein und ein wenig Fleischbrühe daran, läßt es kochen, und treibts hernach durch. Ist es aber noch zu dick, so hilft man ihm mit ein wenig Wein, würzt es mit Muscatenblüth und Cardemomen, thut ein Stück Butter, wie auch ganze Kapern darzu, und gießt die Brühe über den Fisch, wenn der Eßig zuvor davon abgeseihet worden, in die Pfanne, läßt es mit einander also aufsieden, richtet es denn an, und streuet würflich geschnit.ene Citronenschalen darauf.

111. Wie wird er mit Krebsen, Carfiol und Klösgen zubereit?

Wenn der Hecht geschuppt und gerissen, thut man das Eingeweide heraus, schneidet zwey quer Finger breite Stücklein daraus, salzt solche ein wenig und streicht sie durch die Hand fein trocken ab; hierauf werden diese Stücklein mit Butter, Muscaten und Citronenschalen über das Feuer gesetzt, man läßt sie eine Weile paßiren, bis sich die Butter darein gezogen. Hernach werden ausgebrochene Kerbse und Carfiole nicht weniger Klöse vom Hecht darzu gelegt, nachdem sie vorher im Wasser oder Fleischbrühe angelaufen, alsdann gießt man eine gute Gelée darauf, und läßt es beym Feuer also mit einander kochen. In Ermanglung der Gelée streut man auch nur geriebene Semmel darein, thut Muscatenblüth nebst einer ganzen Zwiebel daran, und läßt die Brühe dicke kochen.

112. Und wie mit Morcheln und gebackenen Klösen?

Nachdem man mit dem Hecht, wie jetzo beschrieben worden, verfahren, und er nebst einer ganzen Zwiebel eine Zeit in Butter paßirt. weicht man Morcheln, die aber vorher etlichemal gewässert und vom Sand wohl gereinigt worden, in Fleischbrühe oder Petersilienwasser, drucket sie hernach aus, und läßt etwas davon an den Hecht laufen. Hierauf schneidet man selbige, doch nicht gar zu klein, thut sie zum Hecht, und macht Klöse von selbigen oder Strützelgen, diese bestreut man ein wenig mit Mehl, backt sie aus dem Schmalz fein goldgelb, thut sie auch an den Hecht, und

gießt

gießt eine gute Jus hinzu, in Ermangelung aber dieser quirlt man braun Mehl an die Brühe, läßts durch einen Durchschlag an den Hecht laufen, setzt solchen ans Feuer, und läßt es kochen, bis es genug ist.

113. Wie wird eine Roulate von Hecht an Fleischtägen gemacht?

Man schuppt einen grossen Hecht ab, schneidet den Kopf und Schwanz davon, spaltet den Leib im Rücken von einem Ende bis zum andern auf, nimmt ihn aus, löset die Gräten heraus, wie auch das Fleisch oben von der Haut des Hechts, schneidet es in längslichte Schnitten, thut darzu Schinken- und Speckschnitte von eben der Grösse, und macht auch davon eine wohlgewürzte Fülle, worzu ein wenig Sardellen gethan werden können. Wenn nun die Fülle zugerichtet ist, und einen guten Geschmack hat, so schneidet man die Haut des Hechts mitten von einander, macht auf selbiger eine kleine Schicht von der Fülle, legt auf ihn die Hecht- Schinken- und Speckschnitten ordentlich bey einander, thut Krebsschwänze, einige Kapern und einige grüne gehackte Trüffel darzu, so es die Jahrszeit zuläßt, und bestreut die Schnitte damit, bedeckt sie darauf mit eben der Fülle, fährt mit einer in geklopftes Ey getunkten Hand darüber her, damit es fein dicht und gleich werde, rollet es darnach reinlich zusammen, und bindet Bindfaden herum, thut ein wenig geklopftes Ey in die beyden Enden streut Mehl darauf und druckt es mit der Hand fein aneinander, damit es fest zusammen halte, bratet darauf diese Roulate entweder am Spiese oder im Ofen, und wenn sie gar worden, so legt man sie reinlich in eine Schüssel, thut eine säuerliche Sause darunter, und richtet sie

zu einem Gericht an. Sie kan auch also gar gekocht werden. Man läßt nemlich in einer Casserole einige gekochte Scheiben aus einer Kalbskeule nebst zwey Schinkenscheiben, und einer in Scheiben geschnittenen grossen Zwiebel schwitzen, nachdem zuvor einige kleine Stücke Speck auf den Boden der Casserole gelegt worden; wenn es geschwitzt hat, so läßt man es dicklich einkochen, thut darauf ein Stück frischer Butter, nebst einem Löffel voll Mehl darzu, rührt es um, und wenn es sich wohl gefärbet hat, so gießt man einen Schoppen gute Brühe daran, würzet es mit Salz, Pfeffer, feinen Kräutern und einer Knoblauchszwiebel, thut darauf die Roulate von Hechten hinein und wenn sie darinnen gar gekocht sind, so kan man sie mit einer Spanischen Sause anrichten, welche mit ein wenig gehackte Kapern und einer gehackten Schalotte bestreut werden.

114. Wie richtet man einen Hecht in schmalen Stücken mit Rüben zu?

Der Hecht wird in schmale Stücke eines halben Daumen breit geschnitten, hernach blanschirt man dieselben, läßt sie wohl austropfen, thut sie in braune Butter, paßirt auch die Rüben darinnen halb braun, läßt es darauf zusammen gelinde kochen, und macht eine dickliche wohlschmeckende Brühe daran.

115. Wie werden die Hechte gebacken?

Die Hechte werden vorher geschuppt, gerissen und in mittelmäßige Stücke geschnitten, fein eingekerbt und mit Salz eingesprengt, hernach abgetrocknet, in Mehl umgekehrt und in heisser gelbbrauner Butter abgebacken, alsdann angerichtet, und die heisse Butter mit Citronensaft darüber gegeben.

116. Wie werden gebackene Hechte in abgeklärter Butter mit gebackener Petersilie zubereitet?

Darzu müssen etwas grosse Hechte genommen werden, dieselbe etwas abgeschuppt, gerissen, auch der Rückgrad heraus genommen, denn in grosse Stücke geschnitten, und zwar einen zimlich grossen oder mittelmäßigen Hecht nur in 4 Stücke, gleichfalls fein eingekerbt und mit Salz eingesprengt, hernach abgetrocknet, und 3 bis 4 Eyer mit einer steifen Ruthe geschlagen, bis sie recht dicke werden, die Fische darinnen umgekehrt, mit fein geriebenem Brode bestreut, und alsdann in einer weiten Casserole in heisser abgeklärter Butter ausgebacken. Wenn die Hechte gar sind, so muß man ein paar gute Hände voll sauber geputzter Petersilie in Bereitschaft haben, das nasse rein ausschwenken und denn in die heisse Butter werfen, mit der Schaumkelle immer umgeworfen, bis man siehet, das er rasch und knoprich wird, so ist er gut, denn gleich heraus genommen und auf grau Papier gelegt, auf die Schüssel, wo die Fische hin sollen, muß man einen umgekehrten Teller oder kleine Schüssel legen, die gebackenen Fische zierlich und hoch darauf anrichten, mit der Petersilie sauber garniren, und halb durchgeschnittene Citronen mit darzwischen oder dabey setzen, so ist es recht.

117. Wie wird ein Hecht im sauren Kraut zugerichtet?

Man schuppt den Hecht, siedet ihn im Salzwasser, seihet selbiges, wenn er gesotten, davon ab, thut den Fisch auf einen Teller oder Schüssel, zerblättert ihn und klaubt die Gräte davon. Indessen

nimmt

nimmt man saures Kraut, wäscht es mit Wasser ein wenig aus, gießt Wein daran, und wirft zuletzt ein gut Stück Butter dazu, läßts sieden, bis es weich ist, streut in eine zinnerne Schüssel am Boden Muscatenblüth und klein zerschnittene Citronenschalen, thut Butter darzu, macht eine Lage saures Kraut, bestreut und belegt solches mit dem gedachten Gewürz und der Butter, und dieses mit dem ausgeblätterten Hecht; alsdann legt man wieder Kraut, und also wechselsweise eines um das andere, bis die Schüssel voll ist, deckt selbige zu, setzt es auf Kohlen, und läßt es einigemal aufwallen. Wenn es nun zu Tische getragen werden soll, kan man den zuvor mit abgesottenen Hechtskopf in der Mitte darauf stecken, und die Leber davon ins Maul geben.

118. Wie werden die Hechte in Oel gebraten?

Man nehme Hechtlein zu einem halben oder dreyviertel Pfund schuppe und schneide sie am Bauch auf, thue das Eingeweide heraus, wasche die Hechtlein sauber, salze, pfeffere, und lasse sie eine Weile stehen; lege sie hernach auf einen Rost, und brate sie wie einen Bratfisch, wende sie oft um, damit sie nicht nur an einem Orte braun werden, und begiesse sie fleißig mit gutem Baumöl. Wenn sie nun genug gebraten sind, so lege man sie in eine Schüssel, giesse ein klein wenig Oel unten dazu hinein, und seze die Schüssel also auf Kohlen, trage es auf, lege Citronen darzu, oder drucke, so man will, den Saft darein.

119. Wie wird der Hecht in einer Spanischen Brühe zurechte gemacht?

Der Hecht soll geschuppt, eingesalzen, in Stücke

geschnitten, die Stücke mit Mehl bestreut, in halb Schmalz und halb Oel gebacken, und in einem Hafen behalten werden, daß sie warm bleiben; alsdann muß man in dem Schmalz und Oel 2 Hände voll geriebene Semmel rösten und ein wenig Mehl, sodann Eßig und Wasser daran giessen, einige Roßmarinstengel, Muscatenblüth, Safran, Pfeffer, zimlich viel Zimmet und Salz darein thun, die Brühe also sieden lassen, und über den Fisch anrichten.

120. Und wie macht man den Hecht gesalzen in Petersilienkraut?

Der Hecht wird im Salzwasser gesotten, die Haut davon herabgenommen und in eine Schüssel gelegt, alsdann röstet man klein gehacktes Petersilienkraut in einem guten Theil Butter, und richtet es über den Fisch an. Es kan auch nach belieben Senf darzu aufgesetzt werden.

121. Wie geschiehet die Zurichtung des Hechtes mit Knoblauch?

Nachdem der Hecht geschuppt und das Eingeweide davon ausgenommen worden, schneidet man ihn in Stücken, salzt ihn ein wenig, und läßt ihn eine Weile darin liegen. Inzwischen wird Butter ans Feuer gesetzt, der Hecht erst recht abgetrocknet, und in die heisse Butter gelegt, daß er auf beyden Seiten darinnen gelb brate; hierauf bräunet man klein geschnittenen Knoblauch besonders über den Hecht, würzt diesen mit Ingber und Pfeffer, nimmt ein wenig braun Mehl darzu, quirlt es ganz klar, und läßt es hernach durch einen Seiher an den Hecht laufen, welcher darinnen vollends gar kochen muß.

122.

122. Und wie mit einer Erbsbrühe?

Erst schuppet, reißt und siedet man den Hecht, wie gewöhnlich, alsdenn kocht man schöne weisse Erbsen, streicht sie durch, läßt ein paar Löffel voll dicken Rahm darunter laufen, thut ein Stück Butter, Ingber und Muscatenblüth daran, legt die Hechte auch darein, und kocht es also zusammen. Beym Anrichten wird würflich geschnittene und in Butter fein gelb geröstete Wecken darüber gestreut.

123. Wie werden sie gespickt?

Gespickt werden die mittelmäßigen Hechte, indem man sie schuppt, von ihnen das Eingeweide heraus nimmt, Speck und Citronenschalen ganz subtil schneidet, und wechselsweise mit einer kleinen Spicknadel eine Reihe Speck und eine Reihe Citronenschalen in sie spickt, sodann sprengt man sie ein wenig mit Salz ein, bratet sie an dem Spieß fein sauber, begießt sie öfters mit Butter, und fängt darneben den abtriefenten Saft und Butter, fleißig auf. Ueber diese gebratene Hechte wird folgende Brühe angerichtet: Man thut in einen Tiegel Butter, Citronenschalen, Muscatenblüth und etwas gehackte Sardellen, nebst ein wenig geriebener Semmel, gießt auch Wein und Brühe darzu, und läßt es ein wenig einkochen. Bey dem Anrichten aber gießt man noch die aufgefangene Bratensuppe darunter, und die Hechte werden ordentlich darein gelegt.

124. Wie pflegt man einen Hecht marinirt zuzurichten?

Die Marinade darzu soll seyn, wie die vom Aal

Wenn er marinirt ist, so backt man ihn in der Butter, oder läßt ihn im Ofen backen, wie den marinirten Plateiß; hernach richtet man ihn an mit einer Sause von Sardellen und durchgeschlagener brauner Butter, thut sodann noch daran den Saft von einer Pomeranze, Kapern und weissen Pfeffer; alsdann wird die Sause in die Schüssel geschüttet, der Hecht mit gebackener Karpfenmilch oder Hechtleber, oder Petersilie darauf angerichtet.

XVI.) Von Heringen.

125. Wie werden die Heringe als ein Salat mit Eßig und Baumöl zugerichtet?

Es werden die Heringe einige Stunden, oder auch einen Tag ins Wasser gelegt, bis sie nicht mehr so scharf gesalzen sind, aus etlichen Wassern gewaschen, ihnen der Kopf abgeschnitten, mit der Fläche eines Messers über und über geklopft, denn auf diese Art läßt sich die Haut gar gerne abziehen; alsdann sticht man bey dem Schwanz die Haut ein wenig auf die Höhe, damit man sie anfassen kan, ziehet sie ab, schneidet vom Bauch ein schmales Stücklein hinweg, fasset die Heringe sodann beym Schwanz, und reißt sie in der Mitte entzwey, nimmt die Gräten heraus, schneidet die Hälfte des Herings nach der Länge wieder von einander, und alsdann das übrige nach belieben zu Stücklein; legt selbige in eine Schüssel, gießt Baumöl und Eßig daran, und streut kleine Zwiebeln, würflicht geschnittene Borstorferäpfel, Pfeffer und würflicht geschnittene Citronenschalen darauf, so ist es recht.

126. Wie bratet man die Heringe?

Die Heringe werden gewässert, und bey den Schwänzen aufgehangen, damit das Wasser auslaufen kan, hernach wendet man sie im Mehl um, backt sie in brauner Butter, und streut solche mit Ingber und Pfeffer. Sie werden auch trocken auf den Tisch gegeben, oder man macht eine Senfbrühe darüber.

Oder:

Man schneidet die Heringe auf den Rücken auf, wenn sie gewässert, in- und auswendig mit Butter bestrichen sind, legt man sie auf den Rost, und läßt sie saftig braten; alsdann werden sie aufgetragen, und man setzt Eßig und Pfeffer dabey.

127. Wie werden sie frisch mit brauner Sause zubereitet?

Sie werden ausgenommen, mit Butter geschmiert, und auf den Rost gelegt; wenn sie gebraten sind, so thut man eine braune Sose von klein gehackten feinen Kräutern, Salz, Pfeffer und Stachelbeeren, wenn es die Jahrszeit leidet, Kapern und ein Löffel voll Eßig dazu, und richtet sie mit Citronenscheiben warm an.

128. Wie füllt man die Heringe?

Wenn die Heringe 3 oder 4 Tage gewässert sind, so nimmt man die Milch, hackt solche, thut 1 Everdottern, ein wenig Petersillen, Ingber, Pfeffer, Muscatenblüth und ein wenig geriebene Semmel darein, macht eine Fülle daraus, thut sie in die Heringe, legt

sie in heisse Butter in eine Bratpfanne, daß sie fein braun werden.

129. Wie werden sie gebacken?

Man wässert und trocknet die Heringe, schneidet ihnen den Kopf ab, und sodan in der Mitte zwerch von einander, schwingt sie im Mehl, macht Schmalz heiß, backt sie schön lichtgelb heraus, und trägt sie zum sauren Kraut, oder auch ohne dasselbe zu Tische.

130. Und wie spickt man sie?

Es werden diese gewässerte Heringe mit Speck gespickt, und auf die vorher beschriebene Weise gebraten, hernach oft mit Butter beträuft, daß sie schön gestig werden.

131. Wie pflegt man die Heringe einzumachen und zu mariniren?

Man nimmt frische Heringe, legt sie 2 bis 3 Tage ins Wasser, gießt alle Tage frisch Wasser darauf, alsdann nimmt man das Eingeweide heraus, wäscht sie aus, schneidet die Köpfe halb ab, und hängt sie bey den Schwänzen bey dem Ofen, oder zum Feuer, oder in die Luft auf. Wenn sie nun trockeu sind, so bestreicht man einen Rost oder eine Pfanne mit Baumöl darauf werden sie gelegt, setzt solchen mit den Heringen auf glüende Kohlen, bestreicht sie fein mit Baumöl, und läßt sie auf beyden Seiten braun braten. Hernach läßt man sie kalt werden, alsdann legt man sie fest an einander in eine Schüssel oder sonst gutes irrdenes Geschirr, und darzwischen werden allezeit Lorbeerblätter, Roßmarin, Citronenscheiben, Pfeffer und Zimmet gelegt, auch damit oben darüber bestreut; wer will kan auch klein geschnittene Zwiebel darunter streuen, end-

endlich begießt man sie mit Baumöl und gutem scharfem Eßig, deckt sie wohl zu, und wenn man sie lange aufheben will, müssen sie beschwert und an einem kühlen Ort verwahrt werden.

XVII.) Von Karpfen.

132. Was ist vor ein Unterschied unter den Karpfen?

Die Karpfen werden nach dem Ort ihres Aufenthalts unterschieden, in Fluß oder Strom-Karpfen, in See-Karpfen, und in Teich-Karpfen, ferner sind die Spiegel-Karpfen. Dem Geschlecht nach werden sie in Milcher und Rögner eingetheilt, davon jene männlichen, diese aber weiblichen Geschlechts sind. Diejenigen, welche zu Erzeugung des Sammens in die sogenannte Streichteige ausgesetzt werden, heissen Streich- oder Laich-Karpfen.

133. Welche sind die gesundesten und schmackhaftesten?

Die Fluß- oder Strom-Karpfen sind die gesundsten und schmackhaftsten, nächst diesen aber die Teich-Karpfen, wenn sie nemlich in solchen Teichen stehen, die von klaren frischen Bächlein, oder von den Armen aus fliessenden Wassern ihren Zugang haben.

134. Welche sind aber von den guten auszuschlüssen?

Karpfen in stehenden Seen sind mehrentheils eines faulen, moderischen und morastigen Geschmacks, und dannenhero von den Guten auszuschliessen.

135. Welche werden vor die besten gehalten?

Die Karpfen von mittelmäßiger Grösse, etwa von 2 bis 4 Pfund, werden vor die besten gehalten.

136. Woran wird die Güte eines fetten Karpfen erkannt?

Wenn er fein hart und gelb am Bauch, einen kurzen, kleinen und kaulichten Kopf hat, und fein schwarz über den Leib ist.

137. Wie wird er blau abgesotten?

Man schneidet den Karpfen am Rücken auf, nimmt das Eingeweide heraus, wäscht ihn, thut ihn in eine Schüssel, gießt Weineßig darüber, so wird er fein blau; alsdann thut man Eßig in eine Pfanne, und ein wenig Wasser darzu, einen ganzen Zwiebel, salzt es, und wenn es kocht, wirft man den Fisch darein, läßt ihn sieden, bis die Floßfedern gern weggehen, hernach seihet man ihn ab, thut Wein und Gewürz daran, legt den Fisch in eine Schüssel, und brennt würflicht Weißbrod darauf.

138. Welches ist die sicherste Probe, daß ein Karpfen oder anderer Fisch genug gesotten?

Wenn ein Fisch groß und dick, so ist nicht allezeit darauf zu gehen, daß wenn die Pfanne kalt, der Fisch auch genug gesotten, denn die Kopfstücklein sind öfters noch blutig, ist also das gewisseste Zeichen, wenn die Flosfedern gerne davon gehen, und dieses ist bey alten Fischen zu beobachten.

139. Wie werden die Karpfen auf Lachs Art gesotten?

Sie werden gerissen, ausgewaschen und mit Eßig be-

besprengt, wie die vorhergehenden; sodenn gießt man in einen Fischkessel einen Theil Wasser und einen Theil Eßig, salzt dieses, doch nicht so stark, als wenn man einen Karpfen à l'ordinair siedet, schneidet Zwiebeln und Citronenschalen darein, legt Lorbeerblätter, Roßmarin und ganzes Gewürz darzu, und sezt dieses zusammen aufs Feuer. Wenn es nun kocht, so thut man den Karpfen hinein, steckt aber vorhero durch ein jedes Stück ein hölzernes Spiesgen, läßt ihn sieden, doch nicht so schnell, als sonst einen Karpfen, wirft ein Stücklein Butter, etwa einer Haselnuß groß, hinein, und gibt acht, daß er nicht übersiedet; doch darf man ihn nicht so sehr als den blau gesottenen einsieden lassen. Hierauf wird der Kessel vom Feuer gesetzt, und mag der Karpfen entweder in der Brühe erkalten, oder aber man gibt ihn gleich warm, in einer Serviette eingeschlagen, hin, darzu man, als bey einem Lachs, Aal, oder Neunaugen, Citronen setzen muß. Wobey zu merken, daß man diesen Karpfen in der Brühe, darinnen er gesotten worden, stehen lassen, und solchen wohl ein Vierteljahr gut behalten, auch beym Anrichten scharfen Weineßig darzu auffsetzen kan.

140. Wie wird der Karpfen in einer Speckbrühe zugerichtet?

Der Karpfen wird in halb Wein und halb Eßig gesotten, man kan auch ein wenig Wasser darzu geben, ferner gewürzt mit gehörigem Salz und mit Ingber. Unterdessen schneidet man Speck in Würfel, wie auch Semmel, und röstet dieses zusammen in einem Tiegel schön gelbe, auch gibt man ein wenig Mehl darzu. Alsdann nimmt man einige Löffel voll Fischbrühe aus dem Kessel oder Fleischbrühe und gießt

es zu dem Speck, in den Tiegel unter einander gerührt, und läßt es sieden. Ist nun der Fisch gar, so wird er ordentlich in eine Schüssel gelegt, die Brühe darüber anrichtet, die Semmelwürfelchen und der Speck oben darauf gestreut.

141. Wie aber mit einer kurzen Brühe?

Man sticht die Ohren aus dem Karpfen, und macht sie blau, siedet sie hernach in Wein, Weineßig, grossen Zwiebeln, Lorbeerblättern, Gewürznägelein, Pfeffer und Butter, und richtet sie auf einer weissen Serviette mit Petersilie belegt an.

142. Und wie in einer schwarzen Brühe?

Der Karpfen muß geschuppt, rein abgewaschen, beym Bauch aufgeschnitten, das Eingeweide herausgenommen, und die Galle behende ab gemacht werden, alsdann gießt man ein paarmal Eßig in den Fisch und spielt das Blut rein damit aus; wenn man den Karpfen ausnimmt und ihn auswäscht, so muß er immer in die Höhe gehalten werden, daß nichts von dem Blut umkomme, denn den Karpfen vollends gerissen, in Stücken geschnitten und ein paar Stunden mit Salz etwas scharf eingesprengt, hernach etwas recht hochbraun Mehl mit klein gehackten Zwiebeln gemacht, den Fisch abgetrocknet, und mit Lorbeerblättern, Citronen und gestossenen Nägelein versehen, etwas rothen Wein und das Karpfenblut darauf gegossen, und so solches nicht genug, ein wenig Wasser darzu gethan, denn zugedeckt, geschwind abgekocht, auch zuweilen die Casserole ein wenig gerüttele, daß es nicht anbrennt, zuletzt muß es mit ein wenig Zucker gebrochen werden, und beym Anrichten hat man zuzusehen, daß man es nicht zerbricht.

143.

143. Wie macht man ihn mit Zwiebeln, oder auf Pohlnisch?

Der Karpfen wird geschuppt, gerissen, ausgenommen, in Stücken geschnitten, und ein paar Stunden mit Salz eingesprengt, alsdann abgewischt, in eine breite Pfanne gelegt, mit vielen kleingehackten Zwiebeln bestreut, ein gut Stück Butter, gestossener Zwieback, Muscatenblüth, Wein und Wasser, auch, so es nöthig, noch ein wenig Salz dazu gethan, und denn verdeckt gar gekocht, so ist es recht und gut.

144. Wie aber in einer Citronen- oder Limonien-Brühe?

Man schuppe und bereite den Karpfen, siede ihn in Essig und Wasser, alsdann seihe man es ab. Indessen nehme man das Weiche von einer Semmel, siede es im Wein, treibe es durch, thue Pfeffer, Muscatenblüth, Cardemomen, ein wenig Zucker und Butter, oder Oel und Citronensaft darein, und lasse den Fisch nochmals damit sieden, oder man siede die Brühe besonders, lege den Fisch in eine Schüssel, giesse die Brühe neben den Fisch hinein, damit er oben schön blau bleibe; bestreue ihn mit klein geschnittenen Citronenschalen, und lege Citronen- oder Limonien-Plätzlein darauf, welche man nach belieben einen Sud zuvor damit kan thun lassen.

145. Wie wird er ferner in einer Zwiebelbrühe zubereitet?

Dieser Fisch wird geschuppt und gewaschen, hernach gesalzen und eingewürzt; alsdann schneidet man

man Zwiebeln länglich, reibet Rockenbrod darzu, und röstet es ein wenig im Schmalz, sodann gießt man Weineßig und Wasser daran, nach gutdünken, damit der Fisch darinnen sieden kan, hernach legt man ihn in die Pfanne, begießt ihn im Sud einige mal mit der Brühe, richtet ihn an, und gießt von der Brühe soviel als nöthig darüber.

146. Und wie in einer gelben Brühe?

Man schuppt den Karpfen, macht Stücke daraus, siedet ihn im Wein, wenn er recht im Sud ist, so reibt man eines Eyes groß Brodbrosamen daran, würzt es mit Ingber, Pfeffer, Safran, Zucker und Zimmet, läßt es einsieden, richtet ihn an, so ist er recht.

147. Wie wird ein gefüllter Karpfen zugerichtet?

Der Karpfen wird wohl abgeschuppt, ausgenommen, längst dem Rückgrad aufgeschnitten, ihm die Haut abgezogen, das Fleisch heraus genommen, und klein gehackt mit etwas von Aalfleisch, Petersilie, frischer Butter, Salz, Pfeffer, Karpfenmilch, feinen Kräutern und Champignons, hernach füllet man die Haut von dem Karpfen, bindet sie fest, und thut den gefüllten Fisch in eine Casserole mit frischer Butter, Fischbrühe oder klarer Erbsenbrühe, gutem Gewürz und geröstetem Mehl, die Brühe dicklich zu machen. Wenn nun der Karpfen wohl gekocht ist, so wird er samt der Sause in einer Schüssel angerichtet, der Rand der Schüssel nach eigenem belieben besetzt, und auf dem Tisch gegeben.

148. Wie geschiehet die Zurichtung eines gebratenen Karpfen am Spieß?

Man nehme den größten und fettesten Karpfen,

den

den man haben kan, und welcher Milch hat, richte ihn gehörig zu, bereite eine Fülle von Karpfenmilch, Fleisch vom Aal, Sardellen, Champignons, geraspelt Brod, grossen Zwiebeln, Sauerampfer, Petersilie und Thimian, würze sie mit Salz, Pfeffer und gestossenen Gewürznägelein, thue ein wenig frische Butter darzu, fülle mit solcher Fülle den Karpfen, nähe die Oeffnung zu, spicke ihn mit Nägelein und Lorbeerblättern, und bewickle ihn mit Papier, welches sich voll Butter gezogen, stecke ihn an den Spieß, und begiesse solchen in währendem braten mit heisser Milch, oder Wein; wenn er gar ist, so richtet man ihn mit einem Ragou von Champignons, Karpfenmilch, Spargelspitzen, Trüffeln und Morcheln an.

149. Und wie geschiehet solche in einem Ragout mit Aal gespickt?

Wenn der Karpfen abgeschupt, so wird selbiger mit Aalschnitten gespickt, und man paßirt ihn darauf in einer Casserole mit brauner Butter, thut den Fisch nachmals in ein Becken nebst eben der Butter, ein wenig gebackenem Mehl und Champignons, würzt ihn mit Salz, Pfeffer, Muscatennuß, einem Lorbeerblatt und einem Stück grüner Citrone, und thut ein Glas Wein darzu, wenn er nun gar gesotten ist, so werden frische Austern und Kapern daran gethan, man läßt ihn damit gelinde aufkochen, und richtet ihn warm an; es muß aber auch dahin gesehen werden, daß das Ragout ein wenig dicklich und wohlschmeckend sey.

150. Wie pflegt man einen Karpfen zu backen?

Der Karpfen wird geschuppt, alsdann gerissen und in Stücken geschnitten, wie gewöhnlich, hernach

pflegt

pflegt man diese Stücke auszuwaschen, mit Salz einzusprengen, und läßt sie eine Weile in dem Salz liegen, endlich werden diese Stücke im Mehl und Semmelkrumen herum gewälzt, und in einem Tiegel mit brauner Butter gebacken.

151. Wie wird ein Gehäck von Karpfen gemacht?

Man nimmt Karpfenfleisch, hackt es klein mit Salz, Pfeffer, feinen Kräutern, Champignons, Fischmilch und Artischockenböden. Wenn das Gehäck fertig ist so thut man es in eine Casserole, paßirt es weiß, schüttet ein wenig Fisch- oder klare Erbsenbrühe darzu, läßt es wohl auf den Kohlen sieden, und richtet es mit dem Saft von einer Citrone an.

152. Wie werden sie im Oel gebraten?

Man mache den Fisch am Rücken auf, und thue das Eingeweide heraus, würze ihn mit Pfeffer Ingber, Salz und kleingeschnittenem Roßmarin, lasse ihn ein oder zwey Stunden, wie es sich schickt, im Gewürz liegen, mache hernach in einer Schüssel ein Oel mit Schmalz heiß, schütte es über den Fisch hinab, daß er auf beyden Seiten mit Oel begossen ist, alsdann schmiere man auch den Rost wohl mit Oel, wenn er gebraten ist, so lege man ihn in eine Schüssel, und giesse folgende Brühe darüber: Es werden Kapern und Eßig, der nicht gar zu sauer ist, auch Ingber, Pfeffer, Salz und ein wenig Zucker in ein Häfelein gethan, dieses alles läßt man ein wenig sieden, gießt es über den Fisch, wenn man will, kan man auch ein wenig heisses Oel darunter schütten, und etwas von Citronenschalen darzu thun, so sind sie recht.

153. Wie muß man die Karpfen in einer Sulz einmachen, um solche ein Vierteljahr lang gut zu erhalten?

Man nimmt die Fische, wäscht sie sauber, hernach salzt man sie, läßt das Wasser wohl davon laufen, hänget sie an die Luft, daß sie trocknen, pfeffert sie, legt sie auf den Rost, bratet sie fein sachte und schön aus, doch daß sie gelb bleiben, nimmt Eßig und Butter, legt ein Stängelein Salbey darein, und bestreicht die Karpfen öfters damit; wenn sie gebraten sind, so wird ein jedwedes Stück mit einem Federlein mit Baumöl wohl bestrichen, hernach nimmt man einen Hafen, der in einer Weite ist, oder ein Fäßlein, nachdem man viel hat, belegt den Boden mit Roßmarin, legt den Fisch darauf, alsdann wird ein jedes Stück mit Pfeffer, Ingber, Nägelein und Muscatenblüth bestreut; man muß auch diese Fische, wenn sie von Rost kommen, weil sie noch warm sind, mit Baumöl bestreichen, und auf beyden Seiten mit Gewürz wohl bestreuen, ferner legt man wieder Roßmarin, auch etliche Lorbeerblätter darauf, alsdann wieder Fisch und so fortan; wenn alles darinnen, so macht man halb Wein und halb Eßig recht siedend heiß, und schüttet es also recht strudelnd über die Fische, stellt sie in den Keller, und beschwert sie wohl, läßt sie 4 Wochen stehen, so bekommt man eine dicke Brühe, wie eine Sulz, daß man sie alsdann essen kan. Auf diese Art kan man auch Salmen und Forellen zurichten.

XVIII.) Von Krebsen.

154. Wie vielerley Arten der Krebse gibt es?

Man zählt dreyerley Arten der Krebse, als Meerkrebse, Fluß- oder Bachkrebse, und denn See- oder Teichkrebse.

155. Welche werden vor die besten gehalten?

Unter allen haben die Fluß- und Bachkrebse den Vorzug.

156. Ist auch ein Unterschied unter den Fluß- und Bachkrebsen?

Ja, sie werden in rothschäligte und Steinkrebse unterschieden. Jene bekommen durchs Sieden eine schöne rothe oder rothschwärzlichte Farbe, diese aber sehen, wenn sie gesotten, weiß oder bleichroth.

157. Welches ist die gemeinste Art sie zuzurichten?

Sie werden bloß aus Salzwasser gekocht, trocken in eine Schüssel gelegt, mit Petersilienblätter bestreut, und also aufgetragen.

158. Wie kan man machen, daß die Krebse nicht wässerig, sondern schmackhafter werden?

Man soll sie sauber im Wasser auswaschen, in eine Pfanne thut, eine gute Hand voll Salz darzu werfen, und solche, damit sie nicht ausreissen können zudecken. Wenn man sie also über ein kleines Feuer setzt, so werden sie das Wasser und die in ihnen befindliche Feuchtigkeit von sich auslassen, darinnen sie hernach

nach mit zuthun anderer Nothwendigkeit in einem grössern Feuer können gesotten werden.

159. Wie pflegt man die Krebse zu sieden?

Die Krebse werden sauber gewaschen und in einen Kessel gethan, halb Wein und Wasser darzu gegeben, hernach mit Pfeffer, Salz und Kümmel gewürzt, und so lang gesotten, bis sie roth sind, alsdan gießt man die Brühe ab, legt sie in eine Schüssel, bestreut sie mit Petersilie und deckt sie zu, auch macht man braune Butter und trägt sie auf. Denn wird die Butter mit in dem Kessel an die Krebse gethan, so beschmiert man sich damit, aber so gehts reinlicher zu.

160. Wie richtet man die Krebse als ein Ragout zu?

Die Zurichtung in Ragout geschiehet auf folgende Art: Man wäscht die Krebse wohl, siedet sie im Wasser, putzt sie fein ab, macht die Schwänze davon, die übrigen Schalen aber werden nebst dem, was im Leibe sitzt, zu dem Coulis gebraucht, welches hernach gleich beschrieben wird. Hierauf nimmt man die Schwänze, schneidet daß äusserste kleine Ende, welches am Leibe sitzt, davon, thut einige Champignons, Trüffeln, Artischockenböden, und Spargelspitzen darzu, so es die Jahrszeit mit sich bringt, und thut solches zusammen in eine Casserole mit einem Stück Butter, gießt ein wenig Brühe daran, läßt es bey gelindem Feuer kochen, würzt es mit Salz, Pfeffer, einer grossen Zwiebel und einer Citronenscheibe.

191. Und wie macht man einen Krebs-Coulis?

Es werden die Krebsschalen nebst einem halben dutzend süssen Mandeln gestossen, hierauf zwey bis 3

Scheiben von gelben Rüben, Pastinaten und grosser Zwiebeln genommen, denn läßt man solches mit ein wenig frischer Butter in einer Casserole halb braun werden, thut darauf Semmelrinden, nachdem viel oder wenig Coulis gemacht werden soll, und man viele Krebsschalen hat, darzu, gießt gute Fleischbrühe daran, würzt es mit Salz, Pfeffer, Gewürznägelein, einer kleinen ganzen Zwiebel, Petersilie und Champignons, läßt es zusammen eine halbe Stunde gelind kochen, vermengt darnach die gestossenen Krebsschalen mit diesem Coulis, läßt es zusammen einmal aufkochen, schlägt es durch ein Haartuch, und sieht zu, daß das Coulis eine gute Farbe habe; mit diesem Coulis macht man das vorgemeldte Ragout dicklich; wenn solches geschehen, und dasselbe einen guten Geschmack hat, so richtet man es warm an, oder richtet damit andre Gerichte von Fischen zu. Eben dieses Coulis wird auch zu kräftigen Potagen von Krebsen gebraucht, darzu es aber etwas flüßiger gemacht werden muß. Es ist auch zu merken, daß wenn das Coulis durchgeschlagen ist, selbiges nicht kochen darf, damit es nicht rinnet, sondern es wird nur auf heisser Asche warm gehalten.

162. Wie werden sie mit grünen Erbsen zugerichtet?

Die grünen Erbsen kocht man in der Fleischbrühe bis sie weich sind, zieht die Schale der abgekochten Krebse vom Fleisch, und legt sie zu den grünen Erbsen, hernach werden die Schalen von den Krebsen in einem Mörsel ganz klein gestossen, in Butter geröstet, mit der Erbsenbrühe nur ein wenig durch ein leinenes Tuch ausgedruckt, mit Pfeffer, Salz, Ingber und

Mus-

Muscatenblüth gewürzt, zu den grünen Erbsen gethan, noch einmal zusammen aufgekocht, und angerichtet.

163. Und wie in einer Rahm-Sause?

Man siedet und putzt die Krebse, macht eine Brühe von Rahm, Semmelbrosamen, Butter und Muscatenblüth, auch einem Eyerdotter, legt die Krebse in die Schüssel, gießt die Brühe darüber, und läßt sie aufsieden.

164. Wie macht man einen Krebs-Euter?

Es werden 10 oder 12 schöne grosse ungesottene Krebse genommen, also roh mit einem Schoppen süssen Rahm zerstossen, alsdann zwingt man die Krebse durch einen Seiher, und läßt es ernach noch einmal durch ein Tüchlein laufen, zerklopft 4 Eyer wohl, schüttet sie in eine Pfanne, und das durchgeseihete von den Krebsen auch darzu, würzt es nach belieben, und läßt dieses so lang sieden, bis es wie ein Eyerkäß oder Eyermilch zusammen geht, gießt es dann in einen Seiher, läßt solches ein wenig trocknen, und schneidet Stücklein daraus, kehrt sie im Mehl um, backt selbige aus dem Schmalz, und trägt sie also zu Tische.

165. Wie richtet man sie auf Englische Art zu?

Wenn die Krebse im Wasser abgesotten sind, so putzt man die Schwänze ab, macht die kleinen Scheren und Füsse darvon, die grossen aber werden daran gelassen, auch nimmt man die grosse Schale davon; thut sie darauf mit ein wenig frischer Butter, einigen Champignons und Trüffeln in eine Casserole, gießt ein wenig Fischbrühe, wie auch 2 bis 3 Löffel voll Krebscoulis daran, und läßt sie bey gelindem Feuer

gemach kochen. Wenn man nun anrichten will, so macht man die Brühe mit dem gelben von 2 Eyern, welches aber zuvor mit ein wenig süssen Rahm und etwas gehackter Petersilie vermenget seyn muß, und siehet zu, daß sie einen guten Geschmack haben, und richtet sie warm an.

166. Wie werden grosse Krebse gefüllt und gebacken?

Man nimmt die grösten und besten Krebse, so man haben kan, wäscht dieselbe wohl, wellet sie im Wasser mit Salz und grossen Zwiefelscheiben auf, putzt sie darauf wohl ab, schneidet die kleinen Scheeren davon, nimmt die grossen Schalen davon ab, den Schwanz aber läßt man, wie er ist, daran sitzen, bereitet darauf ein Ragout von andern würflich geschnittenen Krebsschwänzen, Trüffeln und andern kleinen Garnituren, nachdem es vor gut befunden wird; hernach macht man eine kleine gute Fülle, streicht selbige auf die Krebse, wo die grosse Schalen gesessen, macht darinnen eine kleine Höhle, thut in solche das Ragout, und bedeckt es wiederum mit eben der Fülle: hierauf fährt man mit weißgeschlagenem Eyweiß über die Fülle und bereitete Schale, tunkt sie hernach in geklopftes Ey, bestreut die Krebse mit Semmelkrumen, backt sie also, daß sie sich fein färben, und belegt sie darauf mit gebackener Petersilie. Die Fülle kan an Fleischtägen von einem alten Rebhuhn bereitet werden, und ist dieses ein schönes Gericht.

167. Wie bereitet man die Krebse auf Italiänische Manier?

Die Krebse werden mit Wasser und Salz abgekocht, die kleinen Scheeren davon gemacht, die

Schwänze

Schwänze geöffnet, die grosse Schale von dem Leibe abgezogen, das haarichte heraus gethan, die grossen Scheren aber ganz gelassen; hernach bereitet man eine Art einer Fülle von guter frischer Butter, Champignons, Petersilie, kleinen Zwiebeln und feinen Kräutern, hackt solches zusammen, und würzt es wohl, knetet die Fülle mit der Hand durch einander und belegt mit selbiger den Boden einer Schüssel, auf selbige aber legt man in der Ründe die Krebse, und zwar das oberste unten, und endiget solches in der Mitte der Schüssel, deckt darauf die Schüssel zu, und läßts drey Viertelstunden schwitzen, damit die Scharte sich anlegt; läßt alsdann das flüßige aus der Schüssel laufen, thut ohngefehr ein halb Glas Baumöl, welches mit Citronensaft zuvor wohl geklopft worden, darzu, und richtet sie in eben der Schüssel an, worinnen die Krebse ordentlich liegen bleiben müssen. Es werden auch die Potage davon zugerichtet, nachdem man das Fleisch derselben, wenn sie gar gekocht sind, aus den Schalen gemacht.

168. Wie werden die Krebse wie Austern zugerichtet?

Es werden solche ordentlich aber nicht zu lange gekocht, alsdann nimmt man ihnen die Schale ab, und thut das bittere davon, röstet sie ein wenig in Butter und geriebener Semmel, hernach wird so viel als man will, davon in Austerschalen gethan, mit Ingber, Pfeffer, Salz und Muscatenblüth unter einander gemengt, auf eine jede Schale eine Stückgen frische Butter und Citronensaft, auch ein wenig Fleischbrühe gethan, alsdann läßt man es mit der Schale auf einem Kohlfeuer so aufkochen, und trägt es zu Tisch.

169. Und wie mit Spargel?

Man siedet die Krebse, und macht die Scheeren, die Nasen und oberste Schalen vom Schwanz ab, siedet den Spargel auch ab, legt die Krebse und den Spargel ordentlich in die Schüssel, gießt Fleischbrühe, Butter, Pfeffer, und ein wenig geriebene Semmel darzu, und läßt es auf dem Kohlfeuer aufkochen.

170. Wie werden sie an Spießlein, mit Semmelkrumen bestreut, und auf dem Rost gebraten?

Die Krebse werden mit Salz und Wasser gesotten, die Schwänze abgeputzt und sauber gemacht; hierauf nimmt man Karpfenmilch, welche in einer wohlgewürzten Brühe gar gekocht worden, schneidet dieselbe in Stücken, in der Grösse der Krebsschwänze, und füllt mit beyder eins ums andere kleine Spiesgen an, trukt dieselbe darauf in Krebsbutter, bestreut sie mit zart geriebenen Semmelkrumen, trukt sie in geklopftes Eyerweiß, bestreut sie mit Semmelkrumen, und backt sie hernach.

171. Wie werden die Krebse gebacken?

Dieselbe werden ordentlich abgekocht, und die Schalen vom Leibe und Schwanze abgeschält, so, daß der Schwanz am Leibe bleibt, die kleinen Beingen abgeschnitten; alsdann macht man einen dünnen Teig von Mehl, Milch und Eyern, und salzt ihn, wem es beliebt, kan unter diesen Teig auch Petersilie und Ingber thun. Hernach werden die Krebse in diesem Teige umgekehrt und in geschmelzter Butter fein gelb und knorplich gebacken.

172. Wie

172. Wie macht man einen Krebs-Strudel?

Man schält gesottene Krebse aus, hackt selbige nebst ein wenig Rindsmarck klein, mischt nicht gar so viel geröstetes Eyerbrod als des gehackten ist darunter, und würzt es nach belieben, schlägt auch ein oder mehr Eyerdotter daran, nachdem des gehackten viel oder wenig ist, und rührt es damit an, macht hierauf von Eyerweiß und Mehl einen Teig, walgert selbigen recht dünne aus, überstreicht den Teig mit zerlassener Butter, und hernach mit Milchrahm, dann legt man das Gehäck ziemlich dick darauf, rollt alsdann den Teig samt dem darauf gestrichenen Gehäck länglicht zusammen, wie eine Wurst, legt ihn also rund herum in eine Schüssel, gießt süssen Rahm darein, und läßt es eine Stunde lang sieden, so ist es recht.

173. Wie macht man eine gute Krebs-Coulige so zu Krebs-Suppen und sonsten gebraucht wird?

Man muß die reine rohe Krebsschalen sauber abwaschen und in einem Mörsel ganz klein stossen, alsdann thut man nach Proportion der Krebsschalen ein gutes Theil Butter in eine Casserole und läßt sie recht heiß werden, dann die gestossenen Krebsschalen darein gethan und eine gute Zeit wohl braten lassen; wenn sie nun genug gebraten sind, so rührt man nach gutdünken Mehl daran, das zu so viel sämiger Suppe, als man ohngefehr braucht, genug seyn kan, und hat man im Anfang zu wenig Butter genommen, so muß noch ein Stück darzu gethan werden, auch muß man daselbe mit dem Mehl wohl durchbraten lassen und fleissig umrühren, dann zudecken und auf ein gelindes

Kohlfeuer hinsetzen, damit es durchzieht, und ob es sich gleich unten ein wenig ansetzt, so schadet solches nicht, wenn es nur langsam geschieht, daß es nicht bräunlich wird; hernach soll man eine recht gute, kräftige und klare Fleischbrühe in Bereitschaft haben, davon so viel zugiessen, als nöthig ist, solches wohl zusammen durchkochen, und durch ein Haartuch oder reines Sieb durchfliessen lassen. Kann man etwas gute Tunke mit darzu geben, so ist solches nach besser, und also wird man eine recht gute Krebs-Coullige haben, welche zu Suppen und auch andern Sachen sehr gut ist.

174. Wie wird die Krebs-Butter zubereitet?

Man putzt die Schalen von denen ausgebrochenen Krebsen sauber, damit nichts nasses darinnen bleibe, so sonst von den Krebsen weggeworfen werden, stößt sie hernach im Mörsel und legt ein ziemlich Stück Butter darzu, stößt dieses alles ferner durch einander, nimmt es mit einem Rahmlöffel heraus, und thut es in eine Casserole oder Tiegel, setzt es aufs Kohlfeuer und läßt es rösten. Wenn es nun genug geröstet, schüttet man es in ein Haartuch, oder nur in eine Serviette, so ist die Krebs-Butter fertig.

Oder:

Man nimmt 30, mehr oder weniger lebendige Krebse, hackt ihnen vorne die Köpfe ab, daß die Galle heraus kommt, stößt sie alsdann mit Butter im Mörsel und röstet sie wie die vorige, zwinget sie auch hernachmals durch, so ist es geschehen.

175. Wie macht man eine Krebs-Torte?

Es werden hierzu so viel Krebse, als man Torten machen

machen will, genommen; zu einer Torte nimmt man mehrentheils 30 Stück; diese siedet man in Wasser und Salz ordentlich ab, macht das Fleisch aus den Scheeren und Schwänzen aus, hackt es klein, alsdann nimmt man einen Vierling Butter, diese Butter reibt man so lange, bis sie einen Gescht gibt, dann schlägt man ein Ey darzu und das gelbe von dem andern Ey, eines nach dem andern, so viel, bis es 6 Eyer sind, würzt es mit Ingber, Pfeffer und Muscatenblüth, hernach rührt man auch die gehackten Krebse mit noch ein wenig Butter darunter; endlich wird eine Schüssel mit zerlassener Butter mit einem Pinsel überstrichen, und das vorhergehend gehackte darauf gethan, dieselbe auf ein Kohlfeuer gesetzt, zugedeckt, der Rand der Schüssel mit Papier beklebt und mit schlechtem Teige bestrichen. Man kann auch das gefüllte in einen Tortenteig machen, oben darauf einen Deckel, und im Ofen backen lassen.

XIX.) Von Kressen.

176. Wie werden sie gesotten?

Die Kressen werden geschuppt, und das Eingeweide heraus gethan; alsdann macht man Eßig und ein wenig Wasser, so gesalzen, in einer Pfanne siedend, thut die Fische hinein, daß sie darinnen sieden; indessen wird Schmalz in einem Pfännlein heiß gemacht, und man legt die Fische, wenn sie genug gesotten, in eine Schüssel, gießt den Eßig, darinnen sie gesotten, darüber, wirft ein wenig Kümmel in das heisse Schmalz, brennt es geschwind über die Kressen, und trägt sie zu Tische.

XX.) Vom Lachs.

177. Wie wird der Lachs zugerichtet?

Die Zurichtung desselben geschieht auf mancherley Art: Man siedet ihn frisch aus dem Salze, und genießt ihn mit Weineßig: Er wird auch besonders mit guten Brühen angericht, nicht weniger geräuchert und also roh oder gebraten genossen.

178. Wie sieder man den grünen oder frischen Lachs?

Wenn er gerissen, das Eingeweide herausgenommen und geschuppt ist, so wird er in einen Kessel gelegt, ein wenig Wasser und Wein, auch grob gestossener Pfeffer und Muscatenblüth, Salz und gerieben Brod darzu gethan, und läßt es zusammen sieden; wenn er gar, thut man Butter darzu, und läßt es einmal durchsieden.

179. Wie kan man ihn auf eine andere Art zurichten, daß er kalt zu essen ist?

Man schneidet ihn zu Stücken, oder läßt ein Viertel davon ganz, wäscht ihn ganz, blauet ihn mit Eßig und legt ihn in einen Fischtiegel, gießt kaltes Wasser darauf, daß es darüber geht, salzt es aber nicht stark, und setzt es übers Feuer, bis es zum Aufsieden kommt; alsdann wird er weggenommen, daß er nur sachte, und nicht übersiede. Wenn es fast eine halbe Stunde gesotten, so gießt man ein wenig Wein daran, und läßt ihn mit aufsieden, hebt ihn ab, gießt die Brühe sachte davon in ein Geschirr, daß sie kalt werde. Der Lachs wird alsdann mit einer Eyer-

schüppen

schüppen heraus gehoben, auf ein Brett gelegt, mit einer Serviette zugedeckt, hierauf in ein Geschirr gethan, die Brühe darauf gegossen, daß sie darüber weggeht, und an einen kühlen Ort gesetzt. Man kan ihn 14 Tage halten. Wenn man ihn geniessen will, schüttet man guten Weineßig mit klein gehackter Petersilie darauf.

180. Wie macht man ihn in einer Sardellen- oder Austern-Sause?

Er wird geschuppt und im Salzwasser mit etwas Rosmarin und Lorbeerblättern abgesotten. Hierauf macht man eine Brühe von Austern oder Sardellen, mit ein wenig Wein, Butter, Pfeffer und Muscatenblüth, bis daß die Brühe dick wird, gießt solche über den Lachs, und läßt es zusammen in einer Schüssel aufkochen, alsdann wird er mit Citronenplätzlein belegt, oder sonsten wie man am besten kan, gezieret.

181. Und wie in Pohlnischer Brühe?

Man nehme frischen Lachs, backe ihn in Schmalz, thue Zwiebeln und Aepfel in einen Hafen, giesse Wein darauf, lasse es sieden mit Zimmet und Zucker, mache es ein wenig säuerlich, reibe es durch einen Seiher über den gebackenen Fisch, lasse es aufsieden, so ist er fertig.

182. Wie aber in einer kurzen Brühe?

Erstlich wird dieser Fisch ausgenommen, reinlich abgeputzt, in der Mitte hier und dar aufgeritzt, damit er mehr Geschmack annehme, auf eine Serviette gelegt, mit Salz, Pfeffer, Gewürznägelein, Muscatennuß, grossen und kleinen Zwiebeln, Petersilie, grünen

Citro-

Citronenscheiben und Lorbeerblättern gewürzt. Hernach drückt man ohngefehr ein Pfund Butter in Mehl, thut dieselbe in den Lachs, schlägt eine Serviette um selbigen, bindet dieselbe darüber zusammen, legt den Lachs auf solche Art in einen Fischkessel, welcher sich zu der Grösse des Fisches schickt, gießt so viel Wein, Wasser und Weineßig darauf, daß der Lachs darinnen kochen könne, siedet ihn mit starkem Feuer, und wenn er gar worden, so wird der Kessel abgenommen, läßt den Fisch auf Kohlen noch etwas gelinde kochen, kostet die Brühe, ob sie einen guten Geschmack habe, siehet zu, ob der Fisch genug gesalzen sey, wo nicht, so wird noch mehr Salz daran gethan. Wenn man nun anrichten will, so nimmt man den Lachs aus der kurzen Brühe, macht die Serviette davon, schlägt eine weisse Serviette über die Schüssel, auf welcher man anrichten will, zusammen, legt den Fisch darauf, belegt ihn mit grüner Petersilie, und richtet ihn zu einem Gerichte an.

183. Wie werden die Mittelstücke, das Kopfstück oder der Schwanz, à la braise, (*auf heisser Kohlen*) in Fleischtägen zugerichtet?

Man nimmt das Kopfstück vom Lachs aus, spicket es mit wohl gewürztem dicken Speck und Schinkenschnitten, bindet es mit Bindfaden, schneidet darauf 2 bis 3 Pfund Kalbfleisch aus der Keule in Scheiben, belegt damit, wie auch mit Speckstreifen den Boden einer Casserole, deckt sie zu, und läßt sie schwitzen, wenn es angebacken ist, so streut man eine Hand voll Mehl darzu, schwenkt es damit 7 bis 8 mal auf dem Casserolloch um, gießt Brühe und einige Kochlöffel voll Jus daran, legt hernach den Lachs in eine

ovale

ovale Casserole, thut die verfertigte Brühe darzu, legt die Kalbfleischscheiben darüber, gießt auch eine Bouteille Champagner- oder weissen Wein darzu, siehet zu, daß der Fisch Brühe genug habe, würzt ihn mit Pfeffer, Salz, feinen Kräutern, guten Gewürzen, groſſen und kleinen Zwiebeln, Petersilie und grünen Citronenscheiben, thut ein Stück Butter darzu, legt einige Speckstreifen darüber, und kocht es zusammen bey gelindem Feuer. Wenn nun der Lachs gar ist, so läßt man ihn ein paar Stunden in seiner Brühe stehen, damit er desto schmackhafter werde, und wenn man fertig ist, so zieht man ihn heraus, läßt ihn ablaufen, bindet ihn los, legt ihn gehörig in die Schüssel, in welcher er angericht werden soll, schüttet ein Ragout von Krebsen an Fleischtägen, oder ein Ragout von Kalbsbrieslein, Hahnenkämmen, auch dergleichen mehr darüber, und richtet es warm an. Auf eben die Art werden die Mittelstücke und der Schwanz vom Lachse zugerichtet.

184. Und wie geschiehet diese Zurichtung in der Fastenzeit?

Es wird das Kopfstück vom Lachs ausgenommen, mit Sardellen und Aalschnitten gespickt, mit Bindfaden gebunden, in eine ovale Casserole oder in einen Fischkessel, welcher sich zu der Grösse des Lachskopfes schickt, gelegt, ein Stück Butter einer Faust groß in eine Casserole gethan, damit sie schmelze, eine Hand voll darzu gethan, immerfort umgerührt, und es braun werden lassen, alsdenn gießt man Fischbrühe darzu, thut es zusammen zu dem Lachs in die Casserole, gießt eine Bouteille Champagner- oder andern weissen Wein darzu, siehet zu, daß der Fisch

so

so viel Brühe habe, um darinnen kochen zu können, hierauf würzt man ihn mit Salz, Pfeffer, feinen Kräutern, guten Gewürzen, grossen und kleinen Zwiebeln, Petersilie und grünen Citronenscheiben, und läßt ihn bey gelindem Feuer kochen. Wenn er gar ist, so läßt man den Fisch ein paar Stunden in seiner Brühe stehen, damit er Geschmack bekomme, nimmt ihn hernach heraus, bindet ihn los, läßt ihn wohl austropfen, legt ihn ordentlich in die Schüssel, in welcher er angerichtet werden soll, schüttet ein Ragout von Karpfenmilch, Champignons, Trüffeln, oder auch ein Ragout von Krebsschwänzen, nebst den gewöhnlichen Garnituren darüber, und richtet es warm an.

185. Wie siedet man den gesalzenen Lachs?

Dieser wird 1 oder 2 Tage, nachdem er stark gesalzen, eingewässert, 2 mal des Tages frisch Wasser gegeben, alsdenn schuppet und schneidet man ihn zu dünnen Stücken, und siedet ihn im Wasser ab; wenn er gesotten, gießt man das Wasser ab, hingegen aber Fleischbrühe daran, thut ein gut Theil Butter, wie auch Pfeffer, Ingber und Muscatenblüth darzu, und läßt es zusammen aufwallen. Damit aber die Brühe etwas licht werde, kann nur ein Löffel voll in Schmalz eingebranntes Mehl daran gethan, die Brühe herab in ein Häfelein geseihet, der Lachs in eine Schüssel gelegt, die Brühe darüber gegossen, und Muscatenblüth darauf gestreut werden.

186. Wie macht man geräucherten Lachs zurechte?

Er wird in dünne Stücklein geschnitten, ist er aber zu salzig, so wässert man ihn eine Weile, alsdenn

denn wird er in einen Tiegel mit einem Stück Butter gelegt, mit Pfeffer bestreut, und mit Citronensaft betreufelt, alsdenn setzt man den Tiegel auf ein gutes Kohlbecken, und läßt den Lachs braten.

187. Wie pflegt man den Lachs zu braten?

Man schneidet 2 oder 3 Finger breite Stücken, besprengt ihn ein wenig mit Salz, legt ihn in eine Pfanne oder auf den Rost und bratet ihn, alsdenn wird er fleißig mit gischigter Butter begossen, daß er fein braun wird, hernach in eine Schüssel gelegt, die übrige Butter darauf gegossen, Citronensaft darauf gedrückt, und mit ein wenig Semmelkrumen bestreut. Man kann es auch ein wenig pfeffern, so ist es recht und gut.

188. Wie wird er wie eine Wurst zurechte gemacht?

Der Lachs wird ganz klein gehackt, mit Gewürznägelein, Pfeffer, Ingber, Muscatenblüth, einigen Lorbeerblättern und ein wenig Petersilie gewürzet. Dieses mengt man untereinander, thut es in eine saubere Leinwand, und bewickelt solches mit Bindfaden in der Form einer Wurst. Wenn nun dieses geschehen, so wird dasselbige in Wein abgesotten, bis man meynt, daß es gar ist. Alsdenn läßt man solches in seiner eigenen Brühe erkalten. Die Leinwand, womit daß Gehackte umwickelt ist, wird davon abgemacht, das Gehakte ordentlich in eine Schüssel gelegt, mit mancherley Blumen geziert und mit Lorbeerblättern bestreut. Wenn man kleine Würstlein von diesem Gehackten machen will, so wird es in Därme gefüllt, und man läßt es ebenfalls so gar kochen, wie vorher angezeigt worden. Wenn sie

nun

nun kalt sind, schneidet man sie in Scheiben, und trägt sie auf einem Teller zu Tische.

189. Wie werden die Lachsscheiben auf dem Rost gebraten?

Wenn der Lachs in Scheiben geschnitten worden, so läßt man Butter in einer Casserole zergehen, thut ein wenig Salz darzu, wendet die Lachsscheiben in der Butter um, und bratet sie auf dem Rost, auf gelindem Kohlfeuer. Hernach wird auf folgende Weise die Soße bereitet: Man thut so viel frische Butter, als nöthig ist, nebst so viel Mehl, als man zwischen 2 oder 3 Fingern fassen kan, in eine Casserole, wäscht ein paar Sardellen, macht die Gräten heraus, hackt selbige klein, thut sie also nebst feinen Kapern, und einer kleinen ganzen Zwiebel, zu der Butter, würzt sie mit Pfeffer, Salz und Muscatennuß, gießt ein wenig Wasser und einige Tropfen Weineßig daran. Wenn nun die Lachsscheiben auf einer Seite gebraten sind, so werden sie umgewendt, und auf der andern Seite auch gebraten; hernach rührt man die Soße auf dem Casserolloch um, und wenn sie dicklich genug, so kostet man sie, ob sie einen guten Geschmack haben, thut sie hierauf in die Schüssel, in welcher man anrichten will, nimmt die kleine Zwiebeln heraus, legt die Lachsscheiben darüber, und richtet es warm an.

190. Und wie werden solche mit Krebs-Coulis auf dem Rost gebraten?

Es werden die Lachsscheiben auf vorbemeldete Art auf dem Rost gebraten, und bereitet man folgende Soße: Man thue ein Stück Butter, nebst so viel Mehl, als zwischen 2 oder 3 Fingern gefaßt werden kan, einer kleinen Zwiebel und einer Sardelle,

in

in eine Casserole, würze sie mit Salz, Pfeffer und Muscatennuß, giesse ein wenig Wasser und Weineßig daran, rühre es auf dem Casserolloch um, und wenn die Sause dicklich worden, so thue man einen halben Kochlöffel voll Krebscoulis darzu, rühre es wieder auf dem Casserolloch um, damit es heiß werde, koste die Sause, ob sie gute schmecke, thue sie darauf in eine Schüssel, lege die Lachsscheiben darüber, und richtet es warm an.

191. Wie aber mit Champignons?

Man bratet die Lachsscheiben, wie vorhero gemeldet worden, auf dem Rost, wenn solches geschehen so werden sie wieder ganz, oder in Stücken zerschnitten, ordentlich in eine Schüssel geleat, und ein Ragout von Champignons darüber geschüttet. Sie können auch mit einem Ragout von Trüffeln und Morcheln angerichtet werden.

192. Und wie pflegt man die geröstete Lachsscheiben mit einer braunen Sause zuzurichten?

Die Lachsscheiben werden so, wie vorher gewiesen worden, auf dem Rost gebraten, man thut ein Stück Butter eines Eyes groß in eine Casserole, setzt es auf ein Casserolloch, läßt es schmelzen, thut so viel Mehl, als man zwischen 2 oder 3 Fingern fassen kan darzu, rührt es immerfort um, bis es braun wird, gießt Fischbrühe und ein Glas Wein daran, würzt es mit Pfeffer, Salz, einer mit Nägelein gespickten Zwiebel, und ein wenig gehackter Petersille; wenn es kocht, so werden die gerösten Lachsscheiben darzu gelegt, und man läßt es bey gelindem Feuer kochen; wenn die Sause gehörig eingekocht ist, so nimmt man die Lachsscheiben heraus, legt sie in eine Schüs-

sel, macht die Sause mit dem gelben von einem Ey und unreifem Traubensaft diklich, schüttet sie hernachmals über die Lachsscheiben, und richtets warm an.

193. Und wie ferner die Fleischstückgen vom Lachs mit feinen Kräutern?

Man schneide den Lachs in Scheiben, und dieselben wiederum in Fleischstückgen, thue alsdann auf den Boden einer Schüssel oder Tortenpfanne frische Butter, würze dieselbe mit Salz, Pfeffer, ein wenig Muscatennuß, feinen Kräutern, 2 bis 3 kleinen Zwiebeln und gehackter Petersilie, lege die Fleischstückgen vom Lachs ordentlich darüber, würze dieselben oben wie unten; schmelze Butter und benetze sie damit, bestreue sie hernach mit zarten Semmelkrummen, schiebe sie in Ofen, oder mache sie unter einem Deckel mit oben und unten gelegten Kohlen gar, bereite darauf folgende Sause: Es werden grüne Trüffeln geschält, selbige fein sauber abgewaschen, in kleine Scheiben geschnitten, in eine Casserole mit ein wenig frischer Butter gelegt, man paßirt sie auf dem Casserolloch, gießt nachmals ein wenig Fischbrühe daran, und läßt sie bey gelindem Feuer kochen, würzt sie auch mit Salz und Pfeffer; wenn sie gar worden, so macht man sie mit einem braunen Coulis dicklich, sieht dahin, daß die Sause einen guten Geschmack habe und etwas scharf sey, thut dieselbe in eine Schüssel, und so die Fleischstückgen vom Lachs sich wohl gefärbt haben und gar worden, so nimmt man sie heraus, legt sie gehörig in die Schüssel, worinnen die Sause ist, und richtet sie an.

194. Und wie solche Fleischstückgen mit Champagner Wein?

Der Lachs wird in Scheiben geschnitten, die

Haut

Haut davon abgezogen, die Gräten aus der Mitte genommen, jede Scheibein zwey Stücke geschnitten, dieselbe in einer Casserole ordentlich bey einander gelegt, mit Salz, Pfeffer, einer mit Gewürznägelein gespickten Zwiebel, einem halben Lorbeerblatt und ein wenig Petersilie gewürzt, auch ein wenig geriebenes Weißbrod und ein Stück frische Butter darzu gethan, eine halbe Bouteille Champagner oder andern Wein darauf gegossen, einige Champignons und Musseronen darzu gelegt, die Casserole auf ein wohl geheitztes Cassserolloch gesetzt, und so die Sause etwas eingekocht ist, so macht man die Fleischstückgen vom Lachs mit einem Krebscoulis dicklich, siehet zu, daß sie einen guten Geschmack bekommen, legt sie gehörig in die Schüssel und richtet sie an.

195. Wie pflegt man marinirte und gebackene Lachsstückgen zuzurichten?

Man schneidet den Lachs in Scheiben, und dieselben wiederum nach vorgemeldter Art in Fleischstückgen, legt sie in eine Casserole, würzt sie mit Salz, Pfeffer, einem Lorbeerblatt, einer in Scheiben geschnittenen grossen Zwiebel, ein wenig Petersilie, einem halben dutzend Gewürznägelein, druckt den Saft von ein paar Citronen darauf, oder thut ein wenig Weineßig daran, rührt solches zusammen um, und läßt die Lachsstückgen darinn einige Stunden mariniren, nimmt sie nachmals heraus, trocknet sie mit einem leinenen Tuch ab, wendet sie im Mehl um, und backt sie in Butter; wenn solches geschehen, und sie sich wohl gefärbt haben so wird eine Serviette über eine Schüssel zusammen gelegt, auf selbige aber werden die Lachsstücke mit gebackener Petersilie gethan, und also warm angerichtet.

XXI) Von den Muscheln.

196. Wie werden sie zugerichtet?

Wenn man die Muscheln reinlich abgewaschen, so legt man ein ziemlich Stück Butter in eine weite Pfanne oder Kessel, schneidet eine, zwey oder mehr Zwiebeln darein, nach der Vielheit der Muscheln, läßt diese darinnen schwitzen, bis sie fertig sind, macht eine Brühe von Eßig, Butter und Pfeffer, und gießt sie besonders darzu.

197. Und wie in Schalen?

Es werden die Muscheln samt ihren Schalen auf das reinlichste gewaschen, im Wasser, Salz und Petersilie aufgesotten, solche aus den Schalen genommen und auf scheibenweis geschnittene Semmeln gelegt; hernach nimmt man ihre Brühe, zerreibt ein oder zwey Eyerdotter darinnen, läßt sie mit etwas in Butter gerösteten Zwiebeln oder Chalotten aufsieden, und richtet diese Brühe über die Muscheln an.

198. Wie werden sie gebraten?

Man nehme die Muscheln lebendig aus den Schalen, lege sie in einen Seiher, daß die Brühe davon kommt, alsdann wende man sie im Mehl um, so mit etwas Salz vermengt, brate sie im Oel und Butter, und esse sie mit Agresbeersaft.

199. Wie macht man einen Ragout von Muscheln an Fleischtägen?

Die Muscheln werden wohl gesäubert, in eine Casserole gethan, man läßt sie sich auf dem Feuer öffnen,

öffnen, wenn sie offen sind, so werden sie vom Feuer gethan, aus den Schalen gemacht, und das Wasser davon besonders behalten. Hierauf thut man kleine Champignons und einige in Scheiben geschnittene Trüffeln mit ein wenig geschmolzenem Speck in eine Casserole, würzt es mit Pfeffer, gießt etwas Jus von Kalbfleisch daran und läßt es bey einem kleinen Feuer gemach kochen. Wenn es gar ist, so fettet man es fein ab, und macht es mit einem Kalbfleisch- und Schinkencoulis dicklich, thut alsdann die Muscheln mit ein wenig von ihrem Wasser dazu, setzt das Ragout auf heisse Aschen, läßts aber ja nicht aufkochen, sieht zu, daß das Ragout einen guten Geschmack bekommt, thut es reinlich in eine Schüssel und richts an. Es wird dieses Ragout zu allen Gerichten von Muscheln gebraucht.

200. Wie aber zur Fastenzeit?

Man säubert die Muscheln, wäscht selbige, thut sie in eine Casserole, bis daß sie sich öffnen. Wenn sie offen sind, so werden sie aus ihren Schalen gemacht, ihr Wasser besonders aufbehalten. Hierauf thut man einige Champignons mit ein wenig Butter in eine Casserole, legt die Muscheln nebst einem Bündgen feiner Kräuter dazu, und schwenkt sie einige mal auf dem Casserolloch um, benetzet sie mit der Hälfte ihres Wassers, wie auch mit eben so viel Fischbrühe, thut ein wenig gehackte Petersilie und ein wenig Pfeffer dazu. Wenn sie gar worden, so werden sie mit einem Coulis von Muscheln dicklich gemacht, und man sieht zu, daß das Ragout einen kräftigen Geschmack bekommt, thut es reinlich in eine Schüssel, und richtets

warm an. Mit diesem Ragout werden alle Gerichte mit Muscheln an Fasttägen angerichtet.

201. Wie wird ferner ein Ragout von Muscheln mit einer braunen und weissen Sause zubereitet?

Man nehme die Muscheln aus den Schalen, paßire sie in der Casserole mit frischer Butter, Petersilie, feinen kleingehackten Kräutern, und würze sie mit Salz, Pfeffer und Muscatennuß, und so sich das Wasser der Muscheln verzehrt und verkocht hat, so thue man das gelbe von Eyern mit Trauben- oder Citronensaft vermengt, dazu und richtet es warm an. Das Ragout mit der braunen Sause wird eben so gemacht, nur muß man nichts vom Ey dazu thun. Man paßirt sie auch braun mit ein wenig Butter und Mehl.

XXII.) Von Neunaugen oder Lampreten.

202. Was sind die Neunaugen oder Lampreten vor Fische?

Neunaugen oder Lambreten sind Meerfische, welche den Aalen gleich kommen. Es halten sich auch einige in Flüssen auf.

203 Wie werden sie zugerichtet?

Sie werden gesotten, gemeiniglich auch gebacken, oder auf dem Rost gebraten.

204. Wie siedet man sie?

Die Neunangen werden in eine Schüssel gelegt, man

man gießt einigemal siedendes Wasser darüber, und haut dieselben mit einem Besenreißig, daß der Schleim davon herabkommt, hernach wirft man sie in kaltes Wasser und druckt sie vornenher beym Kopf wohl, so geht jedem ein Blutströpflein aus dem Maul, oder aber schneidet und wirft man den Kopf und ein wenig vom Schwanz gar hinweg; alsdann werden diese Fische in ein Wasser, so ein wenig gesalzen, gelegt, in einer Pfanne so lang als weiche Eyer gesotten. Nach diesem wird das Wasser wieder herab geseihet und eine Erbsenbrühe daran gegossen, mit Ingber, Pfeffer und Muscatenblüth gewürzt. Hierauf läßt man sie mit einem guten Theil Butter noch ein wenig sieden, salzt es auch so viel als nöthig, richtet sie an und streut Muscatenblüth darauf.

205. Wie werden sie ferner zubereitet?

Man kan sie auch auf folgende Manier zurichten: Man lasse sie bluten und behalte das Blut auf, reinige sie in heissem Wasser von ihrem Schleim, und schneide sie in Stücken, paßire sie in einer Casserole mit Butter braun, und thue ein wenig gebacken Mehl, Wein, Salz, Pfeffer, Muscatennuß, ein Bündgen feiner Kräuter, und ein Lorbeerblatt dazu, lasse es zusammen kochen, thue hernach das Blut nebst ein wenig Kapern daran, und richte es warm an.

206. Und wie mit einer süssen Sause?

Wenn der Schleim von diesen Fischen abgemacht worden, so schneidet man sie in kleine Stücklein, macht die Sehne davon, paßirt sie braun mit Butter und geröstetem Mehl, thut ein wenig rothen Wein, Zucker, Zimmet, Salz, Pfeffer und ein Bünd-

gen grüner Kräuter dazu. Wenn sie gar worden, so wird das besonders aufgehobene Blut darzu gethan, nachmals aufgekocht, das Ragout gehörig in eine Schüssel gelegt und warm angerichtet.

207. Wie werden sie gebacken?

Man brüht und bereitet die Fische, salzt und schwingt sie im Mehl, und backt solche aus Oel oder Schmalz, nach belieben, doch also, daß sie fein lind bleiben. Es werden auch sauere Pomeranzen ausgedruckt und solche darüber angerichtet, oder aber man schneidet die Pomeranze in vier Theile, und legt sie zwischen die Neunaugen auf die Schüssel, damit bey Tische nach eigenem Gefallen der Saft daran gedruckt werden kan.

208. Und wie bratet man solche auf dem Rost?

Wenn die Neunaugen behörig zubereitet worden, so schneidet man sie in Stücken, wie einen Aal, den man auf dem Rost braten will, schmelzt darauf ein Stück Butter, thut die Stücke von diesen Fischen in die Casserole, wendet selbige darinnen um, bestreut sie mit Semmelkrumen, und bratet sie bey gelindem Feuer auf dem Rost, richtet sie hernach mit einer brauner Sause an, solche Sause wird gemacht aus einem kleinen Stück Butter, welche nebst so viel Mehl als man zwischen 2 oder 3 Fingern fassen kan in einer Casserole braun zu braten, hernachmals thut man ein wenig kleine Zwiebeln, gehackte Petersilie, einen gehackten Champignon, ein wenig Capern, und eine Sardelle dazu, würzt es mit Pfeffer und Salz, gießt hernach ein wenig Fischbrühe daran, und macht es mit einem Krebs- oder andern Coulis dicklich, sieht

zu,

zu, daß die Sause einen kräftigen Geschmack hat, thut sie auf den Boden einer Schüssel, legt die Fische darum und richtet es zusammen warm an. Man kan sie auch mit einer süssen Sause zurichten, mit Weineßig oder Wein, einem Stück Zucker, ein wenig ganzen Zimmet, einem Lorbeerblatt; dieses alles läßt man zusammen kochen, nimmt den Zimmet und Lorbeerblatt heraus, legt die auf dem Rost gebrattene Fische um selbige herum, und richtet warm an. Es werden auch diese auf dem Rost gebratene Neunaugen mit Baumöl angerichtet. Man klopft nemlich in einer Schüssel Baumöl, Weineßig, guten Senf, Salz, eine Sardelle, ein wenig gehackte Kapern und Petersilie durch einander, thut solches alles in ein Sausen-Näpfgen, setzt dasselbe mitten in die Schüssel, worinnen man anrichten will, belegt den Rand der Schüssel mit den Neunaugen, und richt sie zu Beygerichten an. Oder es werden solche gebratene Fische auch trocken zum Beygericht angerichtet.

XXIII.) Von Platteisen.

209. Was sind die Platteisen vor Fische?

Sie sind flache Seefische, deren Fleisch sehr wohlschmeckend ist.

210. Wie werden sie marinirt?

Man macht dieselben gehörig zu rechte, nimmt sie aus, schneidet ihren Rücken hier und da ein, damit die Marinade eindringt, marinirt sie einige Stunden in unreifen Traubensaft, Salz, Pfeffer, mit kleinen Zwiebeln, Lorbeerblättern und Citronenscheiben, tunket sie in geschmolzene Butter, bestreut sie mit Salz

und feinen geriebenen Semmelkrumen, setzt sie in einer Tortenpfanne in Ofen, und wenn man vermuthet, daß sie gar sind und sich wohl gefärbt haben, so werden sie angerichtet, und mit kleinen Pastetgen, oder gerösteten Semmelrinden und Petersilie, oder mit Rissolles, oder auch mit Spießgen, welche mit Aalfleisch eingefüllt worden, belegt.

211. Wie werden sie als ein Salat zubereitet?

Sie werden in einer kurzen Brühe gekocht, wenn sie kalt worden schneidet man selbige in kleine Stücke, belegt damit einen Teller, wie mit einem kleinen Salat, würzt solche mit Salz, Pfeffer, Weineßig, thut Baumöl dazu und richtet es zum Beygericht an.

212. Wie aber mit einer kurzen Brühe?

Man nimmt eine Stunde vorher, ehe man diese Fische kochen will so viel Salz, als zu der Grösse der Fische nöthig ist, löset dasselbe im Wasser auf, läßt es darauf stille stehn, und gießt es hernach sachte durch ein leinen Tuch, damit das grobe zurück bleibe; legt den Fisch in eine Casserole, die sich zu der Grösse des Fisches schickt, gießt das Salzwasser und so viel ander Wasser dazu, daß dasselbe über den Fisch gehe, thut einige Gewürznägelein, Lorbeerblätter, grosse Zwiebeln und weissen Pfeffer dazu, kocht den Fisch gar, nimmt ihn ab, setzt solchen auf weisse Asche, gießt eine Maaß Milch darauf, und richtet ihn hernach auf einer weissen Serviette in einer Schüssel trocken an und belegt ihn mit grüner Petersilie. Hierbey ist zu merken, daß diese Fische nicht lang dörfen gekocht werden. Einige wickeln ihn in eine Serviette und kochen ihn darinnen, jedoch kommt solches auf eines jeden belieben an.

213. Wie werden sie noch auf andere Art zubereitet?

So man sonst kein Essen mit einer weissen Brühe hätte, so können die Platteise ganz gelassen werden, und mit einer weissen dicklichen Brühe mit Rahm, Salz und weissen Pfeffer gewürzt, angerichtet werden.

Oder?

Man schneidet sie auch in Stücken und richtet sie mit einer Sardellen-Sause an, oder sie werden in kurzer Brühe gekocht und kalt auf einer Serviette angerichtet. Es kan auch eine Pastete davon bereitet werden. Sonst dürfen sie nicht allzulange kochen.

XXIV.) Von Sardellen.

214. Woran kan man erkennen, daß sie frisch und gut sind?

Sie müssen hart, auswendig weiß, inwendig röthlich, und wenn das Fäßlein geöffnet wird, nicht übel riechend seyn.

215. Zu was vor Speisen werden sie gebraucht?

Man braucht sie zu allerhand Füllen in das Geflügel Spanferkeln, zu brühen, u. d. g. abgegrätete Sardellen mit Wein, Suppe, und einer Schnitte gebähetem Brode gekocht, sodenn durch einen engen Durchschlag getrieben, mit Pfeffer und Muscatenblüth gewürzt, etwas Citronensaft nebst Butter vermischt, gibt eine gute Sardellensuppe; darzu mehr aufgekochte Fleischbrühe, worein würflicht geschnittenes und in Butter geröstetes Brod gethan, gegossen werden kan, so es

nöthig

nöthig. Es werden auch Sardellen-Coulis, Ramolade genannt, bereitet, die an allerley Ragouts zu gebrauchen sind. Schon genutzte oder zerquetschte Sardellen-Gräten, in einem Teige von Wasser, Mehl, Eyern und Butter umgewandt, und so gebacken, schicken sich zum Belegen anderer Essen, oder zur Zubereitung besonderer Nebengerichte mit Pomeranzen und gebackener Petersilie.

216. Wie geschiehet sonsten die Zurichtung der Sardellen?

Es werden die Sardellen aus 3 oder 4 Wassern gewaschen, ausgegrätet, jedoch so, daß die Schwänzlein ganz bleiben, alsdann im Wasser etwa eine Stunde lang liegen lassen, nachdem sie nemlich stark gesalzen sind; alsdann wäscht man sie noch einmal aus dem Wasser und legt sie etwa eine Stunde in Wein, hernach aber in eine Schüssel, daß die Schwänzlein auf den Rand heraus in die Runde herum zu liegen kommen, thut Weineßig, Baumöl und kleingeschnittene Citronenschalen darüber. Man setzt sie insgemein unter den Salaten auf.

XXV.) Von Schleyen.

217. Wie wird dieser Fisch zugerichtet?

Die Zurichtung geschieht folgeudermassen: Man nimmt Wein, Zwiebeln und Salz, läßt es zusammen aufkochen, alsdann muß der Fisch geschuppt, gewaschen, in Stücken geschnitten und mit sammt dem Blute darein gethan werden. Wenn er dann wohl geschäumt, thut man Citronen, Butter, geriebeu weiß Brod, Ingber, Pfeffer, Nägelein und Muscatenblüth

dazu

dazu, und richtet sie an. Oder die Schleye muß geschuppt werden, denn schneidet man ihr den Kopf, Schwanz und die Floßfedern ab, macht sie auf dem Rücken auf, nimmt das Eingeweide heraus und wendet sie um, daß die Haut inwendig kommt, steckt hernach Salbey, Petersilie und Butter darein, bindet einen Faden herum, legt sie auf den Rost, und beträuft sie mit Butter.

218. Wie wird er gebacken?

Man läßt Wasser siedend werden, nimmt es darauf ab, thut die Schleye hinein und rührt sie um, nimmt sie darauf wieder heraus, und macht den Schleim davon, trocknet sie ab, nimmt sie hernach aus, spaltet sie im Rücken von einander, und bestreut sie mit ein wenig Mehl und Salz, und backt sie in Butter oder Schmalz. Wenn solches geschehen, und sich die Schleye wohl gefärbt hat, so zieht man sie heraus, läßt sie wohl austropfen, legt sie ordentlich in die Schüssel und richtets warm an.

219. Wie macht man ein Fricassee von Schleyen mit einer weissen Brühe?

Wenn der Schlein von den Schleyen abgemacht worden, so nimmt man sie aus, schneidet den Kopf davon, spaltet sie in der Mitte von einander und schneidet sie in 6 Stücke, wäscht sie wohl, und trocknet sie wieder ab. Hierauf läßt man Butter in einer Casserole schmelzen, thut die zerschnittenen Schleyen mit Champignons hinein, würzt sie mit Salz, Pfeffer, einem Bündgen guter Kräuter und einer mit Gewürznägelein gespickten Zwiebel, thut solches zusammen nebst ein wenig Mehl, gießt ein wenig heiß Was-

ser

ser daran, macht auch eine halbe Bouteille Wein siedend heiß, und thut ihn zu dem Fricassee. Wenn solches zimlich eingekocht ist, so wird eine dickliche Brühe von dem gelben von 3 oder 4 Eyern zubereitet, mit Traubensaft, oder mit ein wenig von dem siedheissen Wein, und macht das Fricassee damit wie ein Fricassee von Hühnern dicklich; thut ein wenig gehackte Petersilie und Muscatennuß dazu, sieht dahin, daß das Fricassee einen guten Geschmack habe, thut es gehörig in eine Schüssel und richtet es warm an.

220. Und wie mit einer braunen Brühe?

Es wird der Schleim von den Schleyen gemacht, sie werden ausgenommen, der Kopf davon geschnitten, mitten von einander gespalten, in 4 bis 6 Stücken geschnitten, wohl gewaschen und abgetrocknet; hierauf wird ein Stück Butter nebst ein wenig Mehl in eine Casserole gethan, und man läßt solches braun werden, thut die Schleye mit Champignons in die Casserole, und würzt sie mit Salz, Pfeffer, einem Bündgen feiner Kräuter und einer mit Gewürznägelein gespickten Zwiebel, paßirt sie, thut ein wenig Fischbrühe, oder auch Jus von Zwiebeln dazu, alsdann wird auch eine halbe Bouteille Wein aufgekocht und darzu gethan. Wenn das Fricassee gar ist, so macht man es mit ein wenig braunem Coulis dicklich, sieht zu, daß es einen kräftigen Geschmack habe, thut es gehörig in eine Schüssel und richtets warm an. Wenn es die Jahrszeit mit sich bringt, so kan man Spargel und Artischocken darzu thun, welche aber zuvor aufgewellt werden müssen.

221. Wie werden gefüllte Schleyen zubereitet?

Man macht den Schleim von den Schleyen, spaltet sie

tet sie darauf ein wenig im Rücken auf, löset die Haut mit einem Messer von den Gräten, schneidet dieselbe am Kopf und Schwanz ab, und löset sie völlig von diesen Fischen. Hierauf werden die Gräten herausgenommen, das Fleisch von einer andern Schleye oder Karpfen abgelößt, dasselbe auf einen Tisch gelegt, Champignons, ein wenig Petersilie und gehackte kleine Zwiebeln dazu gethan, mit Salz, Pfeffer, feinem Gewürz und Kräutern gewürzt, zusammen wohl gehackt, im Mörsel gestossen, und so viel frische Butter, als nöthig ist dazu gethan, wie auch das gelbe von 3 oder 4 rohen Eyern und so viel in Rahm geweichte Semmelkrumen, wie 2 Eyer ausmachen, stoßt es zusammen wohl, füllt damit die Schleyen, und näht solche wieder zu. Alsdann wird ausgewaschene Butter in eine Casserole gethan, und wenn dieselbe heiß worden, so wendet man die Schleyen im Mehl um und backt eine nach der andern in der Butter; wenn sie sich wohl gefärbt haben, so werden sie herausgezogen, so viel Butter, als 2 Eyer ausmachen, in eine Casserole aufs Feuer gesezt, ein wenig Mehl darein gerührt, und wenn sie braun worden, Fischbrühe und ein wenig gesottener Wein dazu gegossen, die Schleyen in diese braune Brühe gelegt, mit Salz, Pfeffer, einem Bündgen guter Kräuter und einer mit Gewürznägelein gespickten Zwiebel gewürzt, und bey gelindem Feuer gekocht. Wenn sie gar sind, so zieht man sie heraus, legt sie ordentlich in eine Schüssel, schüttet ein Ragout von Karpfenmilch darüber, und richtet es warm an. Ein andermal können sie mit einem Ragout von Krebsschwänzen, oder mit dem Austern-Ragout angerichtet werden.

222. Wie werden sie gefüllt und auf dem Rost gebraten?

Wann der Schleim davon gethan, alsdann werden sie im Rücken gespalten, ausgenommen und mit eben der vorgemeldten Fülle gefüllt und zugenäht, man läßt sodenn Butter mit ein wenig Salz schmelzen, wendet die Schleyen darinn um, und bratet sie auf dem Rost; wenn sie sich wohl gefärbt haben und gar worden, so legt man sie in eine Schüssel, schüttet ein gemeines Ragout von Champignons oder Trüffeln darüber und richtet es warm an.

223. Wie pflegt man marinirte Schleyen zuzurichten?

Wenn sie marinirt sind, so schneidet man sie in der Mitte entzwey, marinirt sie hernach mit Salz, Pfeffer, unzeitigem Traubensaft, gespickter Zwiebel und Citronensaft. Oder sie werden mit Mehl überstreut, oder in einem klaren Teig von Eyern, Mehl und Salz getunkt, hernach in raffinirter Butter gekocht, bis sie eine schöne Farbe bekommen; wenn sie fertig sind, so richtet man sie an und besetzt den Rand der Schüssel wie man will.

224. Und wie kalt?

Sie werden ausgenommen, auf beyden Seiten quer eingeschnitten und im Salzwasser gesotten, etliche nehmen auch Weineßig; wenn sie nun gesotten und wieder kalt sind, so legt man sie in eine Schüssel, bestreut sie mit gehackter Petersilie, und gibt guten Eßig dabey.

XXVI. Von Schnecken.

225. Wie werden sie zugerichtet?

Solches geschieht auf verschiedene Art: Erstlich werden sie im Wasser gesotten, bis sie sich lassen ausziehen, welches gar bald geschieht, alsdann nimmt man sie aus den Häuslein, putzt sie sauber und reibt sie wohl mit Salz ab, nimmt dann Fleischbrühe, thut gehackte Petersilie, Pfeffer und Muscatenblüth darein, läßt die Schnecken ein wenig darinne sieden, alsdann werden die Häuslein geputzt, mit Salz ausgerieben, in jedes Häuslein ein Stücklein Butter, das wohl mit Pfeffer und Muscatenblüth bestreut ist, die Schnecken darauf, und oben wieder ein Stücklein Butter und geriebene Semmel gethan, in einen Hafen gesetzt, Brühe darüber gegossen, läßt sie noch ein wenig sieden. Ferner werden sie auf dem Rost, wie Austern mit Butter und Citronen also gebraten: Man nimmt fette gute Schnecken, putzt die Häuser sauber ab, alsdann thut man die Häuser mit den Schnecken in einen Hafen oder Kessel, gießt heiß Wasser darauf, setzt sie zum Feuer, läßt sie anfangen zu kochen, dann nimmt man sie vom Feuer, zieht sie aus den Häusern, putzt die Schnecken sauber, und schlägt sie mit Salz ab, wäscht sie aus, und läßts im Wasser und Salz eine Stunde lang kochen; hernach nimmt man die Häuser, putzt sie sauber, setzt sie auf den Rost, läßt frische Butter warm werden, gießt etwas davon in ein jedes Häuslein, steckt ein oder zwey Schnecken darein, thut ein wenig gestossenen Pfeffer darauf, auch Muscatenblüth dazu, setzt sie mit dem Rost auf Kohlen und läßt sie braten. Wenn sie alle gebraten sind, so

werden sie geschwind in eine warme Schüssel gesetzt, Butter braun gemacht, in ein jedes Häuslein ein wenig gegossen, Citronensaft darauf gedruckt und warm auf den Tisch gegeben. Man kan die Schnecken auch auf solche Art mit Baumöl statt der Butter also braten. Endlich werden sie auch kalt mit Eßig, Oel, Pfeffer und zerschnittenen Zwiebeln genossen.

XXVII.) Von Schollen.

226. Was sind die Schollen vor Fische?

Es sind platte Meerfische, deren Fleisch sehr dichte, weiß und saftig ist.

227. Wie werden sie gebacken?

Sie werden oben an der Seite des Kopfs ausgenommen, abgeschuppt, gewaschen und wieder abgetrocknet, im Mehl umgewendet, der Rücken aufgespalten und in der Butter gebacken; wenn solches geschehen, und sie sich wohl gefärbt haben, so nimmt man sie heraus, läst sie austropfen, legt eine Serviette über der Schüssel, darinne sie angerichtet werden sollen, zusammen, legt die Schollen darauf, und richtet sie mit gehackter Petersilie an. Gemeiniglich ißt man sie mit gestossenem Pfeffer, Salz und Citronensaft.

228. Wie werden sie mit einem braunen Coulis zubereitet?

Man nimmt die Fische aus, schuppt sie ab, wäscht und trocknet sie hernach wieder, spaltet sie im Rücken auf, wendet sie im Mehl um und backt sie in Butter, wenn solches geschehen, so wird der Kopf und das äusserste des Schwanzes abgeschnitten, ein klein

Stück

Stück Butter in eine Casserole gethan, man läßt dieselbe auf dem Casserolloch schmelzen, bratet darin ein wenig gehackte kleine Zwiebeln und Petersilie, gießt ein wenig Fischbrühe dazu, würzt mit Salz und Pfeffer, und läßt es bey gelindem Feuer kochen, thut einige Kapern dazu, macht die Sause mit einem braunen Coulis dicklich, läßt die Fische darinne dicklich kochen, sieht zu, daß sie einen guten Geschmack haben, legt sie hernachmals ordentlich in die Schüssel, in welcher man anrichten will, macht die Sause etwas scharf, schüttet dieselbe darüber und richtet warm an.

229. Wie macht man sie gefüllt mit Ragout?

Die Schollen werden geputzt und ausgenommen, mit Mehl bestreut und in einer Casserole paßirt, bis sie braun werden; wenn solches geschehen, so läßt man sie wieder kalt werden, thut die Gräten davon, und füllt sie mit einem Gehäck von Champignons, Trüffeln, Karpfenmilch, frischer Butter, geriebener Semmel und gehackten kleinen Zwiebeln; wenn nun die Schollen gefüllt sind, so werden sie in eine Casserole mit Fleischbrühe oder klarer Erbsenbrühe, und ein wenig unzeitigem Traubensaft gethan. Dieses läßt man zusammen kochen, und macht die Sause mit geröstetem Mehl dicklich. Einige pflegen anstatt oberwehnter Fülle eine andere zu machen, und zwar von Petersilie, kleinen Zwiebeln und Thimian, alles klein gehackt und ein Stück Butter, so man in der Hand knetet, einverleibt, womit sie ihre Schollen füllen, thun sie hernach in eine Tortenpfanne, daß sie eine schöne Farbe bekommen.

230. Was hat man bey den Butter-Schollen zu merken?

Diese Art von Fischen werden eigentlich in der Loire gefangen, und sind weit besser als die in andern Wassern.

231. Wie bereitet man sie zu?

Wenn die Fische ausgenommen und wohl gewaschen sind, so schneidet man das äusserste des Kopfs und den Schwanz davon, legt sie in eine Casserole, thut Wein, Champignons, Fischmilch, Morcheln, Trüffeln, Petersilie, kleine Zwiebeln, Thimian, ein Stück Butter und ein wenig Mehl dazu, rührt es behutsam um, damit die Scheiben nicht von einander geben; wenn sie nun gar gekocht, einen guten Geschmack haben und fein weiß sind, so werden sie gehörig in eine Schüssel gelegt, die weisse Sause darüber geschüttet, und belegt womit man nur will. Wenn man sie backen will, so wendet man sie im Mehl um, backt sie darauf, färbt sie wohl, und richtet sie hernach mit gebackener Petersilie an. Sie können auch auf dem Rost gebraten und hernach mit einer weissen Sause angerichtet werden.

232. Wie macht man die Butter-Schollen mit Krebs-Coulis?

Wenn man die Schollen ausgenommen, abgewaschen, und hernach wiederum abgetrocknet hat, so werden sie ordentlich bey einander in eine Casserole gelegt, mit Salz, Pfeffer, grossen Zwiebeln, grünen Citronenscheiben, Lorbeerblättern, kleinen Zwiebeln und Petersilie gewürzt, und Weineßig darauf gegossen.

Hers

Hernach kocht man sie auf dem Casserolloch, und wenn sie gar sind, so nimmt man sie ab, und läßt sie in einer kurzen Brühe stehen, damit sie einen Geschmack bekommen, und hierauf wird folgende Sause bereitet: Man thut ein Stück Butter nebst ein paar Sardellen, und zwey kleine ganze Zwiebeln in eine Casserole, würzt sie mit Salz, Pfeffer und Muscatennuß, thut so viel Mehl, als man zwischen 2 oder 3 Fingern fassen kan. nebst ein wenig Weineßig und Wasser dazu, rührt die Sause auf dem Feuer um, und so sie etwas dicklich worden, wird so viel Coulis von Krebsen dazu gethan, bis die Sause eben die Farbe erhält. Hernach werden die Schollen aus ihrer kurzen Brühe genommen, und man läßt sie ablaufen, legt sie gehörig in eine Schüssel, sieht zu, daß die Sause einen kräftigen Geschmack habe, schüttet dieselbe über die Fische und richtet sie warm an.

233. Und wie mit einer Sardellen-Sause und Kapern?

Wenn die Schollen in der vorbesagten kurzen Brühe gekocht worden, so bereitet man folgende Sause: Man thut frische Butter, ein paar Sardellen, Kapern und zwey kleine ganze Zwiebeln in eine Casserole, würzt sie mit Salz, Pfeffer, Muscatennuß, thut ein wenig Mehl, Weineßig und Wasser dazu, rührt die Sause um, nimmt darauf die Schollen aus der kurzen Brühe, läßt sie wohl austropfen, legt sie gehörig in eine Schüssel, sieht zu, daß die Sause einen guten Geschmack habe, schüttet dieselbe darüber und richtet sie warm an.

XXVIII.) Von Stockfischen.

234. Welcher wird vor den besten gehalten?

Einen guten Stockfisch zu kennen, muß man wissen, daß der Stockfisch zweyerley sey, den einen nennt man Rundfisch, welcher der schlimmste, den andern Breitfisch, welcher besser; der allerbeste aber auch unter dem Breitfisch ist der kleine weisse, und wird das Schwanzstück vor das beste gehalten; will man nun etwas rechtes haben, ist leicht zu erachten, welchen man nehmen muß.

235. Was ist der Stockfisch eigentlich vor ein Fisch?

Es ist eigentlich ein ausgedörrter Cabeliau, der aus Norwegen zu uns gebracht wird.

236. Wie soll man ihn einweichen und wässern?

Ehe er gewässert wird, so klopft man ihn fein mürbe, legt ihn eine Nacht in rein Wasser, und setzt ihn an einen warmen Ort; des Morgens aber muß das Wasser davon abgegossen, und solcher mit einer Schuhbürste in reinem Wasser brav abgebürstet werden, doch daß er ganz bleibt; sodann thut man wieder rein Wasser darauf, und solches drey Morgen nacheinander. Wenn man nun merken sollte, daß das Wasser riechen möchte, muß man ihm auch des Abends frisches geben; es muß aber weich und kein Ziehbrunnwasser seyn. Oder, man schlägt den Stockfisch nicht so sehr, wie erst gemeldet, sondern nur ein wenig, weicht ihn in frisch Röhr- oder Regenwasser, und bindet Aschen in ein Tüchlein, so viel Stücke

Fisch, so viel Hand groß muß es gebunden seyn. Hernach gibt man ihm alle Tage zweymal frisch Wasser, und bürstet ihn allemal wie schon gesagt aus, läßt ihn also 3 Tage wässern; die letzte Nacht aber muß die Asche nicht dabey bleiben, sondern der Stockfisch nur in reinem Wasser liegen, so ist er gut. Hat man aber den Stockfisch nicht selber geweicht, und vermuthet, daß er mit Kalk geweicht ist, welches vielfältig von denjenigen, die ihn so verkaufen, zu geschehen pflegt, so läßt er sich nicht so tractiren, wie ers gewohnt, sondern er muß in einem Kessel oder Hafen nur mit weichem Wasser ans Feuer gesetzt werden, daß er eben heiß wird, alsdann müssen die Gräten davon gethan, der Fisch in warmem Wasser abgewaschen und wieder in ander warm Wasser gethan werden, man läßt ihn nur recht heiß werden, denn so bald er kocht wird er hart. Diese Art aber ist nicht so gesund, wie die erste, welchen auch ein schlimmer Magen, auf obige Weise zugerichtet vertragen kan.

237. Wie wird der Stockfisch gedämpft wohl zugerichtet?

Es wird guter gewässerter Stockfisch genommen, solcher sauber geputzt, die Gräten heraus gebrochen, wohl ausgewaschen, hernach nimmt man einen Tiegel, oder Casserole, da sich wohl ein Deckel darauf schickt, thut ein gut Stück frische Butter darein, läßt sie ein wenig auf dem Feuer zergehen; alsdann nimmt man den Stockfisch, druckt das Wasser wohl heraus, legt ihn in das Geschirr, worinn er soll gedämpft werden, gießt zerlassene Butter darauf, es können auch einige ganze oder zerschnittene Zwiebeln dazu gethan werden, alsdann deckt man den Stockfisch wohl zu, ver-

macht auch den Deckel mit grobem Wasserteig, hernach wird solcher auf Kohlen gesetzt, man läßt ihn eine Stunde lang auf den Kohlen dämpfen; alsdann richtet man ihn schon ganz an, streut gutes Gewürz und Salz neben auf der Schüssel herum, daß man den Stockfisch erst auf dem Teller salzen kan, so wird er nicht hart, und ist gut.

238. **Und wie in einer Butterbrühe mit Senf?**

Man siedet den gewässerten Stockfisch im Wasser ab, wenn er aber mild werden soll, darf man ihn über eine viertel Stunde nicht sieden lassen. Indessen läßt man Butter in einem Pfännlein zergehen, thut Salz, Ingber, ein wenig Muscatenblüth, ein paar Löffel voll Senf und ein klein wenig Wein daran; alsdann seihet man das Wasser von dem Fisch ganz ab, und legt ihn in die Schüssel, gießt die zusammen gemachte Senfbrühe darüber, deckt ihn mit einer Schüssel zu, und läßt den Stockfisch auf einer Kohlpfanne noch einen Sud thun; zuletzt wird ein wenig Muscatenblüth daran gestreut. Wenn er weich bleiben soll, so gibt man die Brühe besonders.

239. **Wie aber in süssem Rahm?**

Man lasse ihn einen einigen Sud im Wasser aufthun, dann seihe und drucke man dasselbe wieder davon. Indessen röste man kleine Zwiebeln samt ein wenig Mehl im Salz, giesse auch guten Rahm daran, würze sie mit ein wenig Ingber und Safran; denn lasse man es mit einander so lange sieden, bis die Brühe ein wenig dicklich wird, giesse sie alsdann auf den Fisch, lasse alles noch ein wenig mit aufsieden, salze es aber erst im Anrichten.

240. Wie ferner in frischen Erbsen?

Man läßt ihn im Wasser einen Sud thun, hernach seihet man das Wasser wieder davon; zuvor aber werden die frische Erbsen in Fleischbrühe weich gekocht, mit Ingber, Pfeffer und ein wenig Muscatenblüth gewürzt, ein wenig Mehl darein gebrennt, daß sie dicklich werden, und über den Fisch gegossen; alsdann schneidet man ein Stück dazu, und läßt es noch einen guten Sud mit einander thun. Wenn nun der Fisch angerichtet werden soll, so salzt man ihn.

241. Wie wird er gebacken?

Der gewässerte Stockfisch wird zu beliebigen Stücken geschnitten, im Mehl umgewandt und im Schmalz gebacken, so es beliebig, kan er also gebacken auf eine Schüssel gelegt, ein wenig Milchrahm und frische Butter dazu gethan, Pfeffer und Muscatenblüth darauf gestreut, und also auf einer Kohlpfanne ein wenig aufgesotten werden, so ist er recht.

242. Und wie wird er gebraten?

Er wird gewaschen und die Gräten herausgenommen, hernach einigemal mit heissem Wasser, das wohl gesalzen ist, abgebrüht, inwendig ein wenig Pfeffer und ein gut Theil Butter, nebst ein wenig Salz gethan, wieder zugebunden, aber zuvor wohl ausgedruckt, daß das Wasser davon kommt, weil er im Braten sonst gerne zerfällt, alsdann mit einer Fischreisten in einer Bratpfanne zum Feuer gesetzt, daß die Butter aus dem Fisch darein laufen könne; ferner selbiger mit Butter beträuft, oft mit der Reisten umgekehrt, daß er also schön abgebraten werde; wenn er

denn fertig ist, streut man Ingber darauf. Ist es beliebig, so macht man zuletzt noch folgende Brühe darüber: Man nimmt Erbsenbrühe, welche mit Fleischbrühe durchgezwungen, thut ein gut Theil Butter, Pfeffer, Ingber und Muscatenblüth daran, läßt sie zu einer dicklichen Brühe einsieden, und gießt es alsdann neben in die Schüssel, damit der Fisch oben rösch bleibe. Wer gerne von Petersilienkraut essen mag, kan solches in der Brühe ein wenig aufsieden lassen.

243. Wie richtet man gefüllten Stockfisch zu?

Es wird ein Schwanzstück von diesem Fisch genommen, die Gräte in der Mitte heraus gethan, dasselbige sauber geschuppt und gewaschen, mit warmen Wasser, das gesalzen ist, einmal angebrüht, denn inwendig mit Pfeffer, Ingber und Muscatenblüth unter einander gemischt; ferner Mayenkraut und Zwiebeln genommen, solche wohl klein gehackt, ein Semmelmehl gerieben, samt dem zuvor gehackten Mayenkraut und Zwiebeln im Schmalz geröstet, hierauf in ein Schüsselein geschüttet, gewürzt, ein paar Eyer daran geschlagen, alles wohl unter einander gerührt und noch ein Stück Butter daran gethan; hernach nimmt man den gewürzten Stockfisch, druckt das Wasser wohl heraus, und thut die Fülle hinein, wo die Gräte heraus gethan worden; bindet ihn hierauf mit einem Bindfaden zu, legt lange Späne oder Schleissen in eine Bratpfanne und den Stockfisch oben darauf, träufet auf beyden Seiten heisses Schmalz darüber, wendet ihn ein paar mal um, und läßt ihn also in einem Backöfelein, oder auf einem Rost, oder auch in einer Fischreisten nach belieben braten, so ist er gut.

XXIX.) Vom Stör.

244. Was ist der Stör vor ein Fisch?

Der Stör ist ein Meerfisch, welcher zum öftern ins süsse Wasser steigt, das Fleisch desselben ist dicht und grob.

245. Wie pflegt man grünen Stör zurecht zu machen?

Dieser wird recht durchgesalzen, und man läßt ihn in seiner Soole liegen, alsdann wird er abgezogen, gepfeffert und auf dem Rost gebraten; unter dem braten bestreicht man ihn mit Butter, und beträuft ihn mit Eßig. Ist er nun gut gebraten, so wird er in eine Schüssel gelegt, und eine Brühe von Butter, Ingber, Pfeffer und Eßig darüber gemacht; dieses läßt man zusammen sieden, und gibt es über den Stör mit Citronenscheiben.

246. Und wie den gedörrten Stör?

Solchen siedet man mit halb Wasser und Wein ab, röstet Krumen von hausbacken Brod in Butter braun, gießt ein wenig Brühe, worinne dieser Fisch gesotten, an die Krumen, würzt sie mit Ingber, Pfeffer, Nägelein und gestossenen Wacholderbeeren. Endlich wird ein wenig Eßig daran gegossen, einige Citronenscheiben dazu gethan, der Stör darein gelegt und mit der Brühe noch ein wenig gekocht, so ist er recht.

247. Wie macht man ein Fricandeau vom Stör?

Man schneidet denselben in Stücken, spickt solche mit dünnen Speckschnitten, wendet sie in Mehl um,

und

und läßt sie im Speck oder Schmalz wohl färben, thut sie hernach in eine Casserole, nebst einem guten Jus, feinen Kräutern, einigen Citronenscheiben, Trüffeln, Champignons, Kalbsbrieslein, und einem guten Coulis. Wenn er wohl abgefettet und gar gekocht worden, so thut man einen Löffel voll unreiffen Traubensaft dazu, und richtet ihn warm an.

248. Wie wird ein Gerichte vom Stör an Fleischtägen zubereitet?

Dieser Fisch wird in länglichte Stücke geschnitten, und solche mit Rüben angerichtet, man kocht sie nemlich mit Wasser, Salz, Pfeffer, Thimian, Gewürznägelein und grossen Zwiebeln; wenn man auch Brühe hat, so gießt man sie dazu, und paßirt die Störstücklein in Speck braun, läßt sie hierauf austropfen, wirft sie nebst den Rüben und ein wenig klein gehackten oder in Scheiben geschnittenen Schinken in ein bereitetes Coulis, und richtet es warm an.

239. Wie aber an Fasttägen?

Man kocht den Stör mit kurzer Brühe, wie den Hecht, und wenn er gar ist, so wird er auf einer weissen Serviette angerichtet. Man richtet ihn auch in länglichten Stücken, wie die vorerwehnten an Fleischtägen an. Es wird nemlich derselbe in Stücklein eines Fingers breit geschnitten, solche mit Wasser und Salz gekocht, und mit Butter braun paßirt; wenn sie ausgetropft, so werden sie mit aufgewellten und gewürzten Rüben in ein hierzu bereitetes Coulis geworfen. Oder, wenn die Fischstückgen gar gekocht sind, so passirt man sie zu einem Ragout mit Champignons, Trüffeln und Morcheln, und würzt sie mit Salz,

Pfeffer

Pfeffer und feinen Kräutern, richtet sie hernach an, und belegt sie mit andern Störstückgen, welche zuvor marinirt und gebacken worden.

250. Wie bratet man ihn am Spiese?

Es wird ein groß Stück vom Stör genommen, dasselbe mit Sardellen und Aal gespickt und an den Spieß gesteckt, alsdann eine Pfefferbrühe mit halb Fischbrühe und halb Weineßig zubereitet, grosse Zwiebelscheiben, Pfeffer, Salz und ein groß Stück Butter dazu gethan, und das Stück vom Stör am Spiese währendem Braten mit dieser Marinade begossen; wenn dasselbe gar ist, so richtet man es mit dem noch übrigen von der Marinade an, welche aber mit einem guten Coulis von Fischen oder Krebsen, nebst ein paar Sardellen und ein wenig Kapern zu vermischen, hernach unter den Stör zu thun und warm anzurichten.

251. Und wie pflegt man ihn mit feinen Kräutern zuzurichten?

Der Stör wird in Scheiben eines Fingers dick geschnitten, solche mit geschmolzener Butter, Pfeffer, Salz, feinen Kräutern, gehackter Petersilie und kleine Zwiebel in eine Casserole gethan, darin läßt man sie einige Stunden liegen, damit sie den Geschmack annehmen, rührt sie in der Casserole fein um, bestreut sie mit zarten Semmelkrumen, bratet sie hernach auf dem Rost und richtet sie auf einer weissen Serviette trocken an, oder thut eine kleine gehackte, oder säuerliche Sause, oder auch eine Ramolade darunter.

XXX.) Vom Wels.

252. Wie wird er mit Butter zugerichtet?

Er wird in nicht zu starkem Salzwasser gemach gesotten, ohngefähr so lang wie Kalbfleisch, und man muß kaum sehen können daß er kocht, denn wenn er stark siedet, wird er gleich hart. Im Kochen kan nachgesehen werden, ob es genug gesalzen. Wenn er nun gar ist, wird er aus der Brühe gethan, daß er ablauft, doch muß er warm bleiben, und deswegen in eine warme Schüssel gelegt werden. Hernach gießt man zerlassene Butter darüber, bestreut ihn mit Petersilie, und gibt Senf dazu.

253. Wie mit grünen Erbsen?

Dieser Fisch wird, wie erst gemeldet, gesotten, und wenn er gar, das Wasser von ihm abgeseiht, die Erbsen und ein wenig Petersilie mit einem guten Stück Butter daran geschüttet, man läßt es langsam mit einander sieden.

254. Und wie mit Rahm.

Man siedet ihn, wenn er gar, so wird das Wasser abgeseiht, und man macht eine Brühe von Rahm, ein paar Eyerdottern, Butter, Salz, Muscatenblüth und Safran darüber.

XXXI.) Von Weißfischen.

255. Wie pflegt man sie zu sieden?

Die Weißfische werden am Bauch aufgemacht, die Galle nebst dem Eingeweide herausgenommen, und als-

alsdann in Eßig und Salz abgesotten; hernach in eine Schüssel gelegt, einige Zwiebeln klein und würflicht geschnitten, im Schmalz geröstet und darüber gebrennt. Ferner läßt man einen mit Fleischbrühe vermischten Eßig siedend werden, gießt ihn in die Schüssel an die Fische, und streut zuletzt Ingber darauf.

256. Wie werden sie wie Orade eingemacht?

Man schuppt die Weißfische, und macht sie am Bauch auf, salzt sie ein, und läßt sie ein wenig im Salz liegen; alsdann werden sie mit einem Tuche abgetrocknet und schön gelb im Oel gebacken; hernach läßt man sie eine Weile liegen, bis sie erkalten, oder aber sie werden des Tages zuvor gebacken. Hierauf macht man folgende Brühe darüber: Man nimmt ein gut Theil von unzeitigen Stachelbeeren, siedet selbige in Eßig und Wasser, doch muß des Wassers ein wenig mehr seyn als des Eßigs, sonst wird es sauer, zuvor aber stößt man ein paar Knoblauchszehen und etwas weniges dürren Fenchel in einem Mörsel, läßt es mit den Stachelbeeren sieden, denn wird es durchgezwungen und noch einmal ganze Stachelbeere, wie auch ein wenig von dem Oel, darinnen die Fische gebacken worden, darein gethan, die Brühe laßt man noch ferner so lang sieden, bis die Beeren etwas weich werden, jedoch aber dabey schön ganz bleiben; hierauf läßt man die Brühe erkalten, und gießt es über die Fische, setzt alles zusammen in einen Keller, und speiset davon nach belieben.

XII. Abschnitt.

Von allerley gesottenen Speisen, an Fleisch, Wildpret und Geflügel.

Und zwar

I.) Vom Fleisch überhaupt.

1. Welches Fleisch ist das gesundeste?

Es ist immer eines Thieres Fleisch nach seiner Natur gesunder als des andern, wie denn das Geflügel das gesundste Fleisch hat, ja an einem Thiere hält man einen Theil vor dem andern der Gesundheit zuträglicher; diesemnach ist das Fleisch an dem Rücken das beste. Die rechte Seite eines Thiers soll gesunder als die linke seyn, weil an der linken Seite das Milz, das grobe Geblüth und Feuchtigkeit hinzu zieht. Diesemnach ist nicht ein jedes Fleisch einer jeden Person zuträglich, dahero man sich solch Fleisch zur Speise erwählen soll, welches seiner Complexion am besten ist.

2. Und welches ist das schmackhafteste?

Alles Fleisch an den Knochen ist am schmackhaftesten und verdaulichsten.

3. Wie vielerley Sorten des Fleisches gibt es?

Es gibt vielerley Sorten des Fleisches, als zahmes oder wildes; das von vierfüßigen, oder das von Federvieh. Das gemeinste ist Ochsen- oder Rindfleisch, Kühfleisch, Kalbfleisch, Hammelfleisch, Lammfleisch,

fleisch, Schweinefleisch, ꝛc. ingleichen Hühner, Tauben, Enten, Gänse, u. s. f.

4. Was hat man ferner beym Fleisch zu merken?

Das Rindfleisch, wenn es von jungen geschnittenen Ochsen ist, sonderlich von denen, die weit getrieben und durch die Uebung und Bewegung zum Essen noch tauglicher gemacht werden, wird für das gesundste gehalten, welches die mehreste Nahrung giebt, und insonderheit arbeitsamen Leuten am besten bekommt. Das Kalbfleisch nährt wohl und macht ein gutes Geblüte, weil es aber einer zähen Eigenschaft, so wird es für die, so erst von einer ausgestandenen Krankheit sich wieder erholen durchaus nicht dienlich gehalten. Das Lammfleisch giebt gute und häufige Nahrung, soll aber wenigstens von einem jährigen Stück seyn, macht zähe und böse schleimigte Feuchtigkeiten, und ist denen phlegmatischen Complexionen sehr ungesund. Das Schweinenfleisch wird, wenn es noch jung und von einem an der Milch verschnittenen Stück ist, vor gesund, und was von den Spanferkeln vor das beste, das alte hingegen von vielen vor ungesund gehalten. Das Schaaf- und Ziegenfleisch wird allein frisch gelobt, wie auch die geschnittenen Hämmel und Böcke, die im Herbst nach dem Schnitt am besten sind. Doch soll man alles frisch geschlachtete Fleisch wenigstens einen Tag hangen und erstlich recht ersterben lassen, welches aber von dem Geflügel nicht zu verstehen.

5. Wie kan man das Fleisch im Sommer etliche Täge frisch erhalten?

Wenn man es Stückerweise zerhackt, in grosse Häfen, Schüsseln und andere Geschirre legt, und wenn

man es mit Salz eingerieben, und mit etwas Ingber und Pfeffer bestreut, mit Nesseln belegt, die Häfen, oder ander Geschirr sodann aufs genaueste zudeckt und in Keller setzt.

II.) Vom Rindfleisch.

6. Was wird eigentlich unter dem Wort Rindfleisch verstanden, und was vor eine Benutzung hat dieses oder jenes Stück Rindfleisch?

Rindfleisch ist das Fleisch von dem Rindvieh, welches hauptsächlich in Ochsen und Kühen besteht, und nach der Beschaffenheit des Körpers Eintheilung, hat dieses oder jenes Stück Rindfleisch vor langen Zeiten seine Benennung erhalten, darnach sich eine Köchin im Einkauf, und der Mezger im Zerhauen eines Rindes richtet. Das Vordertheil besteht im Genicke, Kamm, Bugen, Brustkern, hierauf fällt das Bruststück nebst der dünnen Brust, welche vorne am Bauche vor den Ribben, ferner in der dicken Ribbe, die gleich nächst am Buge gewachsen, und der falschen Ribbe, so das ausgehauene oder ausgeschnittene Fleisch bedeutet, das zwischen zwey Ribben an der Vorderbrust sich befindet. Des Hindertheils Stücke heissen die dünnen Ribben, das Bauchstück, die Lappen, das Hüftenstück und Bumenstück in der Kerbe, der Braunzämer oder Zämelstück, das Schwanzstück, oder Zämel selbst, das Oberstück, die Lenden, Kugel oder Hesse.

7. Was hat man ferner beym Rindfleisch zu beobachten?

Der Brustkern ist eines der besten Stücke zum

kochen und braten; die falsche Ribbe von gemästen Rindern wird auch für gut gehalten? Hüften- und Blumenstücke sind das delicateste; das Schwanzstück oder Zämel selbst schickt sich gut zum kochen und braten; die Kugel und Hesse aber nutzen nicht viel.

8. Was ist von dem alten Rindfleisch zu halten?

Es ist zu wissen, daß das alte Rindfleisch jederzeit nichts taugt, und obschon manche meynen, sie haben einen grossen Vortheil, wenn viel fett daraus kocht, so ist doch solches in der Wahrheit nichts, denn anstatt daß man viel Fett bekommt, verliehrt man das Fleisch und behält nichts als Knochen; da hingegen das junge Fleisch sich vermehret, und einen lieblichen Geschmack hat.

9. Was hat man beym kochen des Rindfleisches in acht zu nehmen?

Man muß alles Rindfleisch wohl schlagen, ehe man es kocht und wässert, so wird es mürbe, und wenn man das Fett, so daraus kocht, zu sparen gedenket, muß man den Hafen stets zudecken, und alle halbe Viertelstunden abfüllen, sonst geht mit dem Dampf alles hinweg. Wenn man im Anrichten etwas braucht, kan wieder etwas daran gethan werden. Es ist ein gut Essen um das Rindfleisch, wenn es recht mürbe gekocht und sonst wohl zugerichtet wird.

10. Wie soll das Rindfleisch eingesalzen werden?

Wenn man das Rindfleisch einsalzen will, muß es vorher eine Nacht wohl gewässert werden. Ehe es aber ins Wasser gelegt wird, muß man es zwey oder dreymal abwaschen, und denn in vollem Wasser

kochen und wohl schäumen, sonst wird es schwarz und bleibt salzig.

11. Wie wird das Rindfleisch gut gekocht?

Solches wird gewässert und mit kochendem Wasser zum Feuer gesetzt; wenn nun das Fleisch anfängt zu kochen, so muß man es bey Zeiten schäumen, und wenn es rein abgeschäumt, salzen; denn wenn man es nicht wässert und gut schäumt, so wird die Brühe schwarz und trübe. Ist nun das Fleisch recht weich, so legt man es in eine Schüssel, gießt nur ein wenig Brühe daran, und bey dem auftragen streut man sowohl über das Fleisch als auch auf dem Rand der Schüssel Salz und klein geschnittene Petersilie.

12. Wie wird es mit Wurzeln zugerichtet?

Wenn das Rindfleisch so gekocht, wie vorher angezeigt worden, und bald gar ist, so werden Petersilienwurzeln, Pastinaten und gelbe Rüben darzu gethan, mit Salz, Pfeffer und Muscatenblüth gewürzt, hernach röstet man ein wenig Mehl in Butter braun, hackt Petersilie klein, thut beydes sowohl das Mehl, als die Petersilie an das Fleisch, läßt es zusammen noch einmal aufkochen, und gibt es alsdann auf den Tisch.

13. Wie kan man ein Stück Rindfleisch auf Holländische Art zurichten?

Man legt das Fleisch, wenn es gar gesotten, in einen weiten Hafen, thut Citronenmark in Scheiben geschnitten, Muscatenblüth, Butter und gehackte Petersilie darzu, und läßt es mit geriebener Semmel durchkochen.

14. Und wie auf Westphälische Manier?

Es wird ein groß Stück Rindfleisch von Ribben, so schön durchwachsen, fett und mager zugleich ist, genommen, in Stücke einer Hand groß gehauen, wohl gewaschen, in einen Hafen so groß genug ist, gethan, mit Wasser zugesetzt und darin gekocht, auch wohl abgeschäumt, man läßt es alsdann zwey Finger breit einsieden, thut aber zu diesem Fleisch Nägelein, ganzen Pfeffer, Muscatenblüth und etwas grüne Zwiebeln, so groß und lang als sie sind, samt dem Kraut und ein wenig grünen Majoran. Hernach wird der Hafen mit einem Deckel von schlechtem Teig verkleibt, von ferne an das Feuer gesetzt, daß er allgemach kocht, und wenn man merkt, daß er bald möchte eingesotten seyn, so macht man ihn auf, thut das Fette von der Brühe weg und dagegen eine Hand voll geriebene Semmel mit ein wenig Salz daran, läßt eine Sause daraus kochen, richt es an, und belegt solches sodann mit Citronen.

15. Wie aber auf Englische Art?

Man nehme ein Stück Rindfleisch von der dicken Brust, haue es viereckigt, setze es mit Wasser in einen Hafen zum Feuer und schäume es wohl ab; wenn es halb gar worden, so nehme man es wieder heraus, und sehe zu, daß man die Ribben heraus lösen kan, und binde es mit Bindfaden; nehme alsdann ein drey oder vierpfündiges Stück Rindfleisch, schneide es in dünne Scheiben, belege damit, wie auch mit Speckstreifen, den Boden einer Casserole, decke dieselbe zu, und lasse die Scheiben wie ein Jus schwitzen; wenn sie angebacken sind, so thue man ein wenig ausgeschmolzenen

Speck und ein paar Hände voll Mehl hinein, lasse solches zusammen unter beständigem Umrühren braun werden; wenn es braun ist, so befeuchte man es ein wenig mit der Brühe, in welcher die Rindsbrust gekocht worden, thue diese Brühe, wie auch die Scheiben zu dem Bruststück in den Hafen, würze sie mit Salz, Pfeffer, feinen Kräutern nnd Gewürzen, grossen Zwiebeln, gelben Rüben, Pastinaten, Petersilie, kleinen Zwiebeln und einem halb Maaß Wein, lasse es zusammen kochen; wenn es gar ist, und einen guten Geschmack hat, so nehme man es ab, und lasse es in seinem Jus erkalten; mache alsdann ein Ragout von jungen Tauben, oder Wachteln mit Kalbsbrieslein, Hahnenkämmen, Champignons und Trüffeln, thue solches alles in eine Casserole mit ein wenig geschmolzenem Speck, würze es mit Pfeffer und Salz, und giesse ein wenig Jus daran; wenn es gar worden, so fette man es wohl ab, mache es mit einem Coulis von Kalbfleisch und Schinken dicklich, und lasse es kalt werden. Hernach habe man auch eine kleine Fülle vom Federvieh bey der Hand, deren Bereitung anderswo erwehnet wird; hierauf ziehe man das Stück Rindfleisch aus den Hafen, lege es in die Schüssel, in welcher man anrichten will, mache es fein sauber zurechte, und zwar die Haut oben und von den Seiten ab, alsdann ein viereckigtes Loch hinein, so groß, daß um und um nur eines Daumens breit Fleisch stehen bleibe, schneide mit einem Messer alles Fleisch, soviel als möglich, heraus, und habe Acht, daß der Rand nicht von einander gehe, belege das Loch ganz dünne mit der erwehnten Fülle, und thue das Ragout kalt hinein, das viereckigte Stück aber, welches heraus gelöset worden, spalte man mit einem Messer von einander, daß

es nur wie ein kleiner Finger dick wird, bedecke damit das Ragout, und wenn es nicht wohl schliessen sollte, so mache man mit der Fülle die Ritzen zu; alsdann müssen sehr dünne Speckstreifen geschnitten, das Stück Rindfleisch damit bedeckt, mit zarten Semmelkrumen bestreut in den Ofen geschoben werden, damit es eine gute Farbe bekommt und man mache hernach einen Kreis von verschiedenen Spiesgen, auf welche Kalbsbriese und fette Lebern gesteckt worden, herum, thue darüber auch eine Marinade von jungen Hühnern und gehackter Petersilie, und richte es zu einem Hauptgericht warm an.

16. Wie ferner mit Meerrettig?

Wenn das Rindfleisch so gekocht worden, wie vorher angezeigt, so nimmt man Meerrettig, schabet ihn rein, und reibt ihn klein auf einem Reibeisen, hernach läßt man Mandeln so viel als einem beliebt, aufwallen, daß sie sich abschälen, und stößt solche in einem Mörsel zart; alsdenn nimmt man beydes, sowohl den Meerrettig als auch die Mandeln, thut es in ein besonders Häfelein, gießt Fleischbrühe darzu, läßt es aufkochen, würzt es mit Ingber, Pfeffer, Muscatenblüth, und beym Anrichten wird es entweder über das Fleisch oder allein gegeben.

17. Wie verfertigt man es mit Ragout?

Das Rindfleisch wird mit Speck gespickt, im Wasser zu dem Feuer gesetzt, und läßt es kochen, hernach nimmt man gehacktes Kalbfleisch, macht kleine Knöpflein daraus, thut Morcheln, Artischockenböden, Kalbsbrieslein und Hühnermägen darzu, und macht einen Ragout davon. Wenn das Fleisch gar ge-

gekocht ist, so wird es angerichtet, und der Ragout darüber; alsdenn ist es fertig.

18. Wie kocht man das Rindfleisch mit Reiß?

Wenn das Reiß sauber gelesen und halb abgekocht ist, so wird es in einen besondern Hafen gethan, und mit dem Fleisch gar gekocht, alsdenn Butter und Muscatenblüth darzu gethan, und wenn es mit einander gekocht ist, über das Fleisch angerichtet.

19 Und wie mit Spargel?

Der Spargel wird abgekocht, aber nicht gar, denn an das Fleisch gethan, wenn es gar gesotten ist, mit etwas Petersilie, ein wenig Erbsenblätter, welche von den Kiefererbsen abgeschält worden, und man läßt es ein wenig aufkochen, so ist es recht.

20. Wie pflegt man es wie Wildpret zu kochen?

Das Fleisch wird mit Salz gerieben, alsdenn in eine grose Schüssel gelegt, und mit Weineßig und Wachholderbeeren gebeizt, ordentlich abgekocht oder gebraten. Will man eine Brühe darüber haben, so nehme man Semmelkrumen, und röste sie in Butter braun, giesse darüber ein wenig Eßig mit klein gestossenen Wachholderbeeren, würze es mit Pfeffer und Ingber, lasse es mit einander kochen, und gebe es beym Anrichten über das Fleisch, so ist es gut.

21. Wie mit einer Citronen-Brühe?

Es wird das Fleisch angezeigter Maßen im Wasser und Salz fast gar gekocht, hernach heraus genommen, in einen andern Hafen gethan, mit Nägelein und Pfeffer gewürzt, alsdenn röstet man Semmelkrumen in Butter, thut sie zum Fleisch mit Fleischbrühe;

brühe; endlich reibet man Citronenschaalen, thut sie ebenfalls darzu, und zwar mit dem Saft, auch einige Citronenscheiblein, läßt es alles mit dem Fleisch vollends gar kochen, und gibt es zu Tische.

22. Wie richtet man es gehackt zu?

Man nimmt ein Stück Rindfleisch, welches ohne Knochen ist, hackt es recht klein, darzu thut man klein gehacktes Nierenfett, würzt es mit Salz, Pfeffer, Muscatenblüth und Semmelkrumen, und knetet es unter einander; alsdenn wird es zusammen in eine Serviette gebunden, in einen Hafen gethan, und Fleischbrühe darüber gegossen; wenn es nun fast eine Stunde darinnen gekocht, wieder heraus genommen, mit der Serviette in eine Schüssel gelegt, aufgebunden, und das gehackte Rindfleisch gemächlich aus der Serviette gethan, damit es nicht von einander fällt, alsdenn ein wenig gewürzte Fleischbrühe darüber gegossen, und aufgetragen.

22. Wie wird ein Boeuf a la Mode zugerichtet?

Hierzu wird ein Stück Rindfleisch ohne Knochen genommen, geklopft, daß es recht mürbe wird, mit Nägelein, Muscatenblüth Pfeffer und Salz bestreut, mit Spek gespikt; Hernach schneidet man breite Spekscheiben, legt solche unten in einen Hafen, und das Fleisch darauf, thut Pfeffer, Muscatenblüth, einige Lorbeerblätter und ganze Zwiebeln darzu; wenn solches geschehen, verkleibe man den Hafen wohl, mit grobem Teig, und läßt ihn auf solche Art auf einem gelinden Kohlfeuer 7 bis 8 Stunden dämpfen. Einige giessen auch Brühe oder ein wenig Essig daran, und vermachen den Hafen wohl mit einem Deckel.

Oder:

Man beitzt ein groses Stück Rindfleisch einige Tage in Weineßig, würzt es mit Ingber, Pfeffer, Muscatennuß, Nägelein, Cardemomen und Salz, legt es in einen Hafen, thut Champignons, Rocambol oder Zwiebeln, Citronenschelfen, ein wenig Rosmarin und Wein daran, decket es beheb zu, verkleibet die Stürze mit Teig, und läßt es etliche Stunden auf Kohlen gemach dämpfen. Der Hafen muß zuweilen geschwungen werden, damit man merket, ob sich eine Brühe darinnen befinde. wo nicht, kan man den Hafen aufmachen, Fleischbrühe oder Wasser, und was sonsten noch, dem Geschmack nach, darzu gehört, daran gieſſen. Wenn es nun bald gar ist, kan man ein geriebenes Brod oder braunes Mehl daran thun, daß es eine dicke Brühe bekommt. Ehe man das Brod daran thut, muß das Fett vorhero abgenommen werden. Wenn es angerichtet wird, können klein geschnittene Citronenschaalen darauf gestreuet werden.

24. Und wie ein Stück eingesalzenes Rindfleisch?

Man nimmt ein Stück Rindfleisch aus der Oberkluft, salzt es ein mit feinen Kräutern, Pfeffer und ein wenig Salpeter, läßt es in solcher Peckel 3 oder 4 Tage liegen, thut es in einen Hafen, der sich zu seiner Gröse schicket, thut grose Zwiebeln, gelbe Rüben, Pastinaten, feine Kräuter, Lorbeerblätter und Gewürznägelein daran, und würzt es überdiß noch mit Salz und Pfeffer, füllt alsdenn den Hafen voll Wasser, und läßt es kochen. Wenn es gar ist, wird es ordentlich in eine Schüssel gelegt, wohl gesäubert, mit grüner Petersilie bestreut, und warm angerichtet.

25. Wie

25. Wie kocht man geräuchert Rindfleisch?

Dieses ist am besten, wenn es halb geräuchert ist; ist es aber ganz geräuchert, muß es 1 oder 2 Nächte ins Wasser gelegt werden. Man kocht es nur in blossen Wasser gar, und isset es, mit Senf, warm oder kalt; es wird auch in Scheiben geschnitten, um den Salat gelegt, ingleichen unter die durchgetriebene Erbsen und dürre gekochte Birnen.

26. Wie kan man ein Gericht von zusammengerollten Rindfleisch-Scheiben machen?

Man schneidet feine Scheiben von Rindfleisch, nimmt 3 oder 4 derselben, nach der Gröse der Schüssel, macht alsdenn eine Fülle von Capaunenfleisch, einem Stück aus der Kalbskeule, Speck, blanchirten Rindsfette, gekochten Schinken, Peterfilie, Zwiebeln, Kalbsbriesen, Trüffeln und Champignons, hacket alles wohl, und würzet es mit feinen Gewürzen und Kräutern; Hierzu wird das Gelbe von 3 oder 4 Eyern, und ein wenig Milchrahm gethan. Wenn nun die Fülle wohl gehackt ist, so macht man selbige über die Rindfleischscheiben, und dieselben werden geschickt zusammen gerollt, so daß sie dicht und fest zusammen halten, und fein dick sind; Alsdenn läßt man sie in einer Bräse zur Genüge kochen, und wenn sie gar sind, so werden sie heraus gezogen, man läßt das Fett ablaufen, schneidet sie mitten von einander, und legt sie in eine Schüssel, so daß die Seite, an welcher sie entzwey geschnitten worden, oben ist. Wenn sie alsdenn in Ordnung gelegt sind, so kan ein Ragout oder ein Coulis, wie es beliebig, daran gethan werden.

27. Wie

27. Wie pflegt man übergebliebenes Rindfleisch zuzurichten?

Es wird das magere vom übergebliebenen Rindfleisch genommen, zu dünnen Stücken geschnitten, in eine Schüssel gelegt, Eßig und Fleischbrühe daran gegossen, Ingber und Pfeffer darein gestreut, ein wenig Butter darzu gethan, eine andere Schüssel oben darauf gedeckt, also auf eine Glut gesetzt, hierauf läßt man es sieden, und übergießt es oft, bis es eine dicke Brühe bekommt.

Oder:

Man schneidet das Fleisch klein und würflicht, röstet es in Schmalz, gießt Eßig und Fleischbrühe daran, drückt Citronensaft darein, würzt es mit Ingber, Pfeffer und Muscatenblüth, läßt es sieden, und richtet es alsdenn an.

28. Wie wird eine Rindszunge mit Kapern zubereitet?

Die Zunge wird gekocht, die Haut alsdenn davon abgeschält, und mitten von einander geschnitten; hernach nimmt man nach Belieben Kapern, röstet sie in brauner Butter mit ein wenig Semmelkrumen; wenn sie geröst, thut man sie in ein Häfelein, gießt Fleischdrühe darzu, würzt es mit Muscatenblüth, Ingber, kleinen Rosinen, Zucker und Butter, und läßt es zusammen aufkochen. Wenn es nun gar ist, so giebt man es über die zurecht gemachte Zunge, und streut oben noch klein geschnittene Mandeln darüber.

29. Wie kan man eine frische, oder auch eingesalzene Zunge absieden?

Man lasse eine solche Zunge genugsam sieden,

alsdenn schneide man sie zu kleinen Stücklein, röste ein wenig Mehl in einem Pfännlein etwas braun, und brenne es über die Zungenstücklein, so bereits in eine Schüssel gelegt sind, würze sie ferner mit Gewürznägelein und Pfeffer, giesse Wein und Eßig mit ein wenig Buttur daran, und lasse alles zusammen aufsieden; alsdenn streue man würflicht geschnittene Citronenschelfen darauf, und belege sie mit dergleichen Plätzgen.

30. Wie aber eine geräucherte Rindszunge?

Diese wird fürnehmlich mit warmen Wasser abgerieben, gewaschen und über Nacht darinnen liegen gelassen, zumal, so sie etwas scharf gesalzen seyn sollte; alsdenn abgesotten, bis sie weich wird, und die grobe Haut sich herab ziehen läßt; hierauf legt man sie entweder allein, oder aber zu einem Stück Fleisch, oder auch einigen Hünern und Capaunen, welche wie ebenfals das Fleisch bereits zuvor abgesotten worden, in eine Schüssel, und richtet einen mit Fleischbrühe angemachten Meerrettig darüber.

31. Und wie mit einem Ragout?

Man siedet eine Rindszunge im Wasser mit Salz und Pfeffer ab, damit man sie abscheelen kan, spickt sie hernach mit kleinem Speck, bratet sie am Spieß, und begießt sie mit Butter, die man in Eßig, Salz und Pfeffer hat zergehen lassen. Wenn sie nun gebraten ist, so wird sie in grose Stücke geschnitten, und man läßt sie in einer Ramolade von Sardellen, gehackten Kapern, klein geschnittenen Zwiebeln und Petersilie, ein paar Wall thun, alles in einem guten Jus von Rindfleisch, mit gehörigem Gewürz, einigen Rocambolen, in ein wenig Eßig paßirt, und

giebt

giebt sie hernach zum Voressen. Anstatt der Ramolade, kan man die davon gemachte Stücke über den Kohlen stehen lassen, in einem Ragout von Champignons, Kalbsbrieslein und Artischockenböden; in währendem Kochen müssen sie mit Butter begossen werden, oder man läßt brennenden Speck darauf triefen. Also können auch die Kalbszungen angerichtet werden.

32. Wie pflegt man Kuttelfleck oder Magenfalten zu kochen?

Es werden solche auf das allerschönste gewaschen und geputzt, absonderlich zwischen dem Geblätterten, damit nichts unsauberes von der schwarzen Haut daran bleibe; selbige aber können mit laulichtem Wasser gar wohl herab gewaschen werden, so sind sie alsdenn desto schöner und weiser. Hernach wäscht man sie nochmals aus einem frischen Wasser, setzt sie nach diesem in einem Hafen mit Wasser zu, und läßt sie so lang sieden, bis sie weich sind; Es müssen aller selbige etwan eine Stunde zuvor, ehe sie fertig sind, gesalzen werden, so pflegen sie auch schöner und weiter zu werden. Wenn sie eingesotten, soll man immer warmes Wasser zufüllen, und etwan eine halbe Stunde zuvor, ehe man sie zu Tische tragen will, aus dieser Brühe heraus nehmen, in eine Schüssel legen und wohl verseihen lassen, denn zu kleinen länglichten Stücken zerschneiden, in einen Stollhafen thun, Fleischbrühe daran giessen, hernach geschälte und geschnittene Zwiebeln und Mehl im Schmalz rösten und darunter mischen, auch ein wenig Eßig daran giessen, mit Pfeffer, Jndber und Muscatennuß würzen, auch wenn man will, einen Milchrahm daran thun, sodenn ferner sieden lassen und endlich anrichten.

33. Die

33. Wie richtet man ein Rinds-Maul zu?

Wenn dasselbe reinlich abgehärt, gebrüht und gewässert worden, kan man es im Wasser absieden, und im Sud ein wenig salzen, alsdenn es entweder kalt mit Baumöl und Eßig, oder warm, nach Belieben, verspeisen; auch, so man es warm haben will, eine Zwiebel-Nägelein- oder andere anständige Brühe darüber machen.

34. Wie kan ein Ochsen-Fuß kalt zubereitet werden?

Dieser muß reinlich abgehärt oder gebrüht und sodenn abgeputzt seyn; hierauf wird er in Wasser gesotten, bis er fast weich ist, aber nicht zerfällt, sondern schön ganz bleibt, hernach mehrentheils kalt mit Baumöl und Eßig also zugericht, daß er nemlich in der Mitten entzwey, in dünne Stücklein geschnitten, und in eine Schussel gelegt. Welches, damit es desto leichter geschehen möge, kan man die Beine heraus lösen, Oel und Eßig daran giessen, auch Pfeffer, Salz, und, so es beliebig, klein und würflicht geschnittene Zwiebeln darauf streuen.

35. Und wie warm?

Der Ochsenfuß muß ebenfals zu Stücken zerschnitten, alsdenn ein gut Theil Butter in eine Schüssel gethan, und der Fuß darauf gelegt, ferner Senf daran gegossen die Schüssel auf eine Glut gesetzt werden, man läßt es also mit einander sieden, und streut zuletzt Pfeffer darauf.

36. Wie wird ein Küh-Euter gesotten?

Man nehme solches, wasche und lege es in einen

nen

nen Hafen, setze es zu wie ein Fleisch, salze es, und lasse es so lang sieden, bis es recht weich ist; alsdenn thue man selbiges heraus, lege es auf ein Bret, und schneide das Schwarze und Fette, so an unterschiedlichen Orten daran hängt, heraus, schneide es hierauf zu dünnen Stücklein, thue es in einen Stollhafen, streue geriebene Semmel und Majoran, wie auch Muscatenblüth darein, giesse Fleischbrühe darzu, lasse es sieden, und richte es an, so ist es recht.

III.) Vom Kalbfleisch.

37. Welches wird vor das beste gehalten?

Das Fleisch von denen Kälbern, so 4 bis 6 Wochen oder noch länger an der Mutter gesogen haben, und also mit nichts anders, als mit lauter Milch genährt worden, ist das beste.

38. Was nimmt man vor welches zum Kochen?

Zum Kochen nimmt man gemeiniglich das Fleisch vom Hals, und die beyden vordern Viertel, wiewohl auch das Fleisch von den Keulen und die Brust dazu gebraucht werden kan.

39. Was hat man ferner beym Kalbfleisch zu merken?

Es bedarf kein stark wässern, und muß man sich vorsehen, daß es nicht verkocht, welches leicht geschieht, und alsdann ein widerlich Essen ist.

40. Was beym geräucherten Kalbfleisch?

Dieses muß von einem guten starken Kalbe seyn, und nur die Keulen, sonst taugt es nicht; wenn es halb geräuchert, ist es ein gutes Essen.

41. Wie

41. Wie wird das Kalbfleisch in einer Kapernbrühe zugerichtet?

Das Kalbfleisch wird rein gewaschen und mit Wasser und gehörigem Salz zum Feuer gesetzt. Unterdessen macht man nachfolgende Brühe: Man bähet ein paar Schnitten weiß Brod, thut selbige in ein besonders Häfelein, gießt Wein und Fleischbrühe daran, hackt Kapern klein, thut sie zu dem Wein und Fleischbrühe, quirlt es unter einander, und läßt es mit einander sieden, zwingt es hernach durch einen Seiher, und gießt noch etwas Wein nach, würzt es mit Pfeffer, Cardemomen, Muscatenblüth und ein wenig Zucker, thut noch mehr ganze Kapern dazu, läßt es alles zusammen sieden, und wenn man anrichten will, so legt man ein Stück Butter darein. Ist nun die Brühe fertig, so nimmt man das Fleisch, wenn es mürbe ist, aus dem Hafen heraus, legt es in einen Tiegel, gießt die Brühe darüber, und läßt es noch zusammen einmal aufkochen; alsdann richtet man solches an, und streut würflicht geschnittene Citronenschalen darüber.

42. Und wie bereitet man geklopft Kalbfleisch mit Wein und Citronen?

Man nimmt dazu ein Stück Kalbfleisch aus der Keule, schneidet alle Haut und Sehnen sauber davon ab, alsdann wird es in ganz dünne Scheiben geschnitten, solche auf beyden Seiten mit einem Messerrücken immer dicht ab einander überklopft, und denn solches nebst einem Stück Butter in eine Casserole gelegt, zugedeckt, man läßt es auf gelindem Feuer in seiner eigenen Sause erstlich ein wenig schwitzen, hernach thut

man etwas Wein, ein wenig zart geriebenes weiß Brod, geriebene Citronenschalen nebst dem Saft, Muscatenblüth oder Muscatennuß nebst gehörigen Salz dazu, und läßt es zusammen noch ein wenig durchkochen, rührt es zuletzt mit ein paar Eyerdottern ab, so ist es ein angenehmes Gerichte, und in der Geschwindigkeit zu machen.

47. Und wie mit Sardellen?

Es wird auch ein Stück Kalbfleisch aus der Keule genommen, solches in dünne Scheiben geschnitten, auf beyden Seiten geklopft, ein wenig dünne mit Mehl überstreut, man läßt ein gutes Stück Butter braun werden, thut das Kalbfleisch hinein, deckt es zu und läßt es auf gelindem Feuer meist gar schwitzen, alsdann werden Sardellen oder Kapern mit einigen Zwiebeln klein gehackt und dazu gethan, auch, so es nöthig ist, ein wenig Nasses daran, daß die Sause eben wird und nicht kläret, denn noch ein wenig durchgekocht, so wird es recht und gut.

44. Wie kocht man es in einer braunen Brühe?

Man zerschneidet es in beliebige Stücke und läßt es im Wasser aufwallen, hernach wird es aus dem Hafen genommen, in einen Tiegel gelegt, alsdann Mehl darüber gestreut, man läßt es darinnen mit Butter braun braten. Ist dieses geschehen, so gießt man nach Gutdünken Wein und Wasser darauf und läßt es darin gar kochen. Endlich wird es nach belieben mit Nägelein, Muscatenblüth, Pfeffer und Salz gewürzt, und dieses läßt man noch zusammen einmal aufwallen, alsdann richtet man es an.

45. Wie

45. Wie mit Citronen?

Dazu kan von dem Vordertheil genommen und solches in mittelmäßige Stücke gehauen, alsdann sauber und weiß ausgewässert und blanchirt, hernach rein ausgeputzt und mit ein wenig siedendem Wasser, ein wenig Wein, einem Stücklein Butter und ein wenig Salz zum Feuer gesetzt werden, aber nicht mehr Nasses darauf, als nur zur Sause nöthig ist; wenn es abgeschäumt, thut man noch ein paar ganze Zwiebeln und Lorbeerblätter daran, läßt es denn verdeckt langsam kochen, ein wenig Luft muß es im kochen behalten, sonst wird es schwarz; wenn es aber gar ist, so macht man ein wenig weiß gebrannt Mehl daran, von zwey oder 3 Citronen die Schalen abgerieben, auch von Saft darein gedruckt, ein wenig Zucker und Muscatenblüth, alles daran gethan und damit durchgekocht, wenn es zuletzt nöthig ist, mit ein paar Eyerdottern abgerührt, so ist es gut.

46. Wie mit Speck und Thimian?

Das Kalbfleisch kan eben so zugerichtet und zum Feuer gebracht werden, wie das vorhergehende, aber man thut keinen Wein daran, sondern nur ein paar ganze Zwiebeln, Lorbeerblätter und ein wenig gröblich gestossene Nägelein und Muscatenblüth; wenn es denn meistentheils gar ist, so wird etwas Speck würflicht geschnitten, solches in eine Pfanne gethan und geröstet, denn nimmt man die Speckwürfel heraus, thut ein wenig Mehl und ein gutes Theil fein gehackten Thimian in das heisse ausgebratene Fett, doch also, daß es nicht zu bitter davon wird, hernach wird solches ein wenig durchgebraten, das gehörige Salz nebst

den Speckwürfeln an das Kalbfleisch gethan und noch ein wenig damit durchgekocht, so ist es recht und gut. Man kan auch das Kalbfleisch zum Feuer bringen, wie vorher gemeldet worden, mit ein paar ganzen Zwiebeln, Lorbeerblättern und Gewürz, alsdann den Speck mit ein wenig Mehl und Thimian klein hacken, und wenn es bald gar ist, solches daran thun und damit durchkochen, so ist es auch gut; wer will, kan auch Rosinen darauf thun, oder auch weiß gebrannt Mehl mit gehacktem Speck und Thimian daran machen, so ist alles gut.

47. Und wie mit Trüffeln?

Es wird ein Stück aus der Keule, und zwar so viel man will, genommen, in ein paar dicke Scheiben geschnitten, ein wenig geklopft und etwas stark mit Mehl bestreut, und dann in brauner Brutter auf beyden Seiten braun gebraten, alsdann gute Fleischbrühe, oder in Ermanglung deren, siedend Wasser darauf gegossen, hierauf Salz, Lorbeerblätter, ganze Zwiebeln mit Nägelein besteckt, einige Körner ganzen Pfeffer, etwas Thimian und Petersille daran gethan, und damit gar gekocht, hernach das Fleisch heraus genommen, und in ein ander Geschirr gelegt; ist noch zuviel Sause daran, so läßt man sie auf starkem Feuer so viel einkochen als nöthig ist, denn solche durch ein Sieb gestrichen, und nebst denen vorher eingeweichten Trüffeln auf das Kalbfleisch gegeben, alsdann damit noch ein wenig durchgekocht, so ist es recht. Man kan auch nach belieben etwas Citronen daran thun.

48. Wie in einer Majoran-Brühe?

Man wasche und brühe das Kalbfleisch an, setze selbiges in einen Stollhafen in halb Wasser und Fleischbrühe

brühe

brühe zum Feuer, salze es ein wenig, würze es mit Pfeffer, Ingber und Muscatenblüth, lasse es sieden bis es fast weich worden; thue alsdann ein gut Theil Butter daran, setze es auf ein Kohlfeuer, daß es ferner siede und zu einer dicken Brühe werde. Wenn es nun bald fertig ist, so reibe man ein wenig aufgedörrten Majoran daran, lege das Fleisch in eine Schüssel, und richte die Brühe darüber an.

49. Wie mit Petersilienwurzeln?

Das Fleisch wird gewässert, damit sich das Blut heraus ziehe, alsdann in einen Hafen gethan, halb Wasser und halb Wein dazu gegossen, mit Ingber, Muscatenblüth gewürzt, und ein Stück dazu gelegt; hierauf schneidet man Petersilienwurzeln, wie gewöhnlich, in Fingerslange Stücklein, thut solche mit Lorbeerblättern in den Hafen zu dem Kalbfleisch, läßt es wohl kochen, und streut beym Anrichten Semmelkrumen darüber.

50. Wie kocht man solches in einer Butterbrühe?

Wenn das Fleisch bis auf die Hälfte abgesotten ist, wird es in einen Stollhafen gelegt, Fleischbrühe daran gegossen, Semmelmehl dazu gethan, mit Ingber, Pfeffer und Mascatenblüth gewürzt, alsdann läßt man es mit einander kochen, bis das Fleisch weich ist, hierauf schneidet man einen guten Theil Butter darein, richtet es in eine Schüssel an, und streut Muscatenblüth darauf.

51. Wie macht man ein Fricasse von Kalbfleisch?

Es wird ein Stück Kalbfleisch aus der Keule genommen, in dünne Scheiben geschnitten, und mit ei-

nem Holze mürbe geschlagen, hernachmals mit Speck gespickt, in eine Pfanne gelegt und gebraten, Fleischbrühe darauf gegossen, mit Pfeffer und Muscatenblüth gewürzt, ganze Zwiebeln darzu gethan, und wenn es dann kurz eingekocht ist, so nimmt man Knoblauch, macht ihn klein, thut solchen daran und paßirt es durch einander, so ist es fertig.

52. Wie aber gedämpft?

Das Kalbfleisch wird ins Wasser gelegt und vom Blute gesäubert, hernach mit ein wenig Eßig, Salz, Pfeffer, Ingber, Muscatenblüth und einem Stück Butter in einen Tiegel gethan, auf ein Kohlfeuer gesetzt, feste zugedeckt, und läßt es darunter dämpfen. Ist es mürbe genug, so macht man ein gute Brühe darüber und läßt es noch darinnen kochen.

53. Wie wird es gelb gekocht?

Man kocht es im Wasser halb gar, hernach wird es abgegossen, halb Wein und halb Eßig, auch geräucherter Speck, klein gehackte Salbey und Pfeffer darzu gethan, so ist es fertig.

54. Wie im Ragout?

Man nehme einen Kalbsschlegel, schneide ihn in Stücken eines Fingers dick, ziehe ein wenig Speck dadurch, thue es in eine Casserole, Pfeffer, Salz und Muscatenblüth darzu, auch ein paar ganze Zwiebeln und Petersilie, lasse es braun schwitzen, giesse ein wenig Fleischbrühe oder Wasser daran, lasse es kurz einkochen, richte das Fleisch an und giesse die Brühe durch einen Seiher darüber, so ist es gut und recht.

55. Wie pflegt man es gebackt und in ein Netze eſüllt zuzurichten?

Das Fleisch wird klein gehackt und Rindsmark oder Nierenfett darunter gethan, hernach Semmelkrumen, 3 oder 4 Eyer, Butter, Muscatenblüth, Pfeffer, Gewürznägelein und Salz genommen, und dieses alles unter einander gerührt, alsdann nimmt man ein Kalbsnetz, legt das gehackte darauf und nähet es zu. Ist dieses fertig, so wird es in Fleischbrühe, oder in Ermanglung derselben nur in siedend Wasser gelegt, man läßt es darinnen ohngefähr drey Viertelstunden kochen, hierauf nimmt man es heraus, läßt es kalt werden, und zieht den Faden aus dem Netze heraus. Es kan in Scheiben geschnitten oder ganz gelassen werden, man legt es in eine Schüssel und macht eine Tunke von Muscatenblüth dazu. Man pflegt solches auch in einer Pfanne mit Butter zu braten, und eine Weintunke dazu zu machen.

56. Wie wird es mit Spinat gekocht?

Man kocht das Kalbfleisch mit Wasser und gehörigem Salz; unter der Zeit nimmt man den Spinat, thut ihn in einen Hafen und läßt ihn mit Wasser halb gar kochen, alsdann wird er heraus genommen, und läßt ihn vertriefen; hierauf legt man den Spinat, ohne ihn klein zu hacken, in eine Schüssel, setzt sie auf ein gutes Kohlfeuer, und über den Spinat gießt man gute Fleischbrühe, würzt ihn mit Salz, Pfeffer, Muscatenblüth, thut ein gut Stück Butter dazu, endlich legt man das Fleisch darüber, deckt die Schüssel zu, und läßts zusammen noch kochen, bis es gut ist.

57. Wie macht man es zusammen gerollt?

Man nimmt nach belieben ein oder zwey Pfund Kalbfleisch, ein halb Pfund Rindsmark, und hackt alles unter einander klein, würzt es mit Nägelein, Salz, Thimian, Pfeffer und Muscatenblüth, hernach wird von 2 Eyern das gelbe genommen, und mit den Eyern das vorhergehende unter einander gerührt. Ist dieses fertig, so werden einer Hand breit dünne Scheiben Speck geschnitten, darein wickelt man das vorhergehende klein gehackte, bindet es mit einem Faden rund herum feste zu, daß nichts heraus flieſſen kan, alsdann legt man dieses in eine Pfanne, oder befestiget es an einem Spiese, und läßt es braten. Unter der Zeit wird ein Tiegel mit Butter zum Feuer gesetzt, läßt solche zergehen, thut ein wenig Mehl dazu, und würzt es mit Salz, Nägelein, klein geschnittenen Citronenscheiben und mit Coriander, gießt Wein darauf und läßt es zusammen aufkochen; hierauf wird das zusammengerollte Fleisch, so am Spiese oder in der Pfanne gebraten worden, in eine Schüssel gelegt und die obige Brühe darüber gegeben.

58. Wie wird das Kalbfleisch auf französische Art zugerichtet?

Man nehme ein oder zwey Stück Kalbfleisch, welches eine Schüssel gibt, koche es in einem Kessel gar zusammen, thue Muscatenblüth, Pfeffer, Rosmarin und Salz daran; wenn es gar ist, so nehme man es heraus, lasse es wohl ablaufen, lege es auf eine Schüssel, mache von 8 Everdottern, einen Löffel voll Mehl, geriebener Citronenschalen, Muscatenblüth, Zucker, einem guten Stücklein Butter, einem halben

Schoppen

Schoppen Wein und so viel Wasser, eine Brühe dazu, rühre solches auf dem Feuer wohl um, daß es nicht zusammen rinnet, gießt es es über das Fleisch her, backt es in einer Tortenpfanne, daß es braun wird, so ist es gut.

59. Wie auf niederländische Art?

Es wird das Kalbfleisch halb abgesotten hernach aus seiner Brühe in einen Stollhafen gethan und folgende Brühe darüber bereitet: Man nimmt Zwiebeln, schält und schneidet sie, läßt es im Wasser weich sieden, hernach treibt man solche mit Fleischbrühe durch einen Seiher und gießt sie an das Fleisch, macht es mit Eßig ein wenig sauer, würzt es mit Pfeffer, Ingber und Muscathenblüth, schneidet auch Limonien, wenn man will, dazu, und läßt es sieden. Indessen wird würflicht geschnittener Speck in einem Pfännlein geröstet, die Grieben aber müssen nicht gar zu braun werden, schäumt sie alsdann mit einem Löffel heraus in eine Schüssel, deckt es zu und behält es also auf daß sie warm bleiben, das Schmalz von den Grieben aber brennt man recht heiß an das Fleisch im Hafen und läßt es ferner damit kochen, bis es recht ist; hierauf richtet man es in eine Schüssel an, streut die Speckgrieben darüber, und trägt es zugedeckt auf einer Glut zu Tische.

60. Und wie auf holländische Art?

Das Fleisch wird, wenn es gar gesotten, in einen Hafen gelegt, Citronenmark in Scheiben geschnitten und Muscatenblüth, wie auch Butter, ingleichem gehackte Petersilie dazu gethan, und man läßt es mit geriebener Semmel durchkochen.

61. Wie kan man gespickte Kalbsscheiben im Ragout zurichten?

Man nimmt ein oder zwey dicke Scheiben von einer Kalbskeule, zieht solche mit grob geschnittenem Speck wohl durch, alsdann setzt man sie mit einem Stücklein Butter und gutem Gewürz verdeckt zum Feuer, und läßt es langsam schwitzen, bis es Farbe bekommen hat, hernach wird das Fleisch heraus genommen, und so viel Fleischbrühe, oder in Ermanglung deren ein wenig siedend Wasser, so viel als zur Sause nöthig ist, an die kleine Braise gegossen, ein wenig braun Mehl daran gemacht, solches durchgekocht und durch ein klein Sieb gestrichen, hierauf das Fleisch wieder hinein gelegt und ein wenig durchgekocht, so ist es in so weit recht, und kan auch also mit ausgedrucktem Citronensaft gegeben werden. Hat man aber Kalbsbrieslein, Morcheln, Trüffeln, Champignons, u. d. g. so kan man von solchen nach belieben auch daran thun. Es kan auch das gespickte Fleisch in einer kleinen Braise gar gemacht und ein fein Ragout darüber gegeben werden, welches recht gut ist.

62. Wie wird das geräucherte Kalbfleisch zugerichtet?

Es muß solches von einem starken Kalb und nur die Keule oder der Schlägel seyn, sonst taugt es nicht. Wenn es halb geräuchert, ist es ein gutes Essen. Sonst wird es in allem, wie das geräucherte Rindfleisch zubereitet.

63. Wie kan man von übergebliebenem Kalbsbraten ein gutes Essen machen?

Der Braten wird entweder Scheibenweiß oder

in kleine würflichte Stücklein geschnitten, selbige in einen Stollhafen gethan, Fleischbrühe, Eßig und ein wenig Wasser daran gegossen, mit Ingber, Pfeffer und geriebener Muscatennuß gewürzt, ein wenig weiß Mehl daran gebrannt, hernach läßt man es sieden, daß die Brühe dicklich wird, wirft zuletzt ein Stück Butter hinein, und richtet es alsdann an.

64. Wie pflegt man einen Kalbskopf zuzurichten?

Der Kalbskopf wird im Wasser nebst einer Hand voll Salz abgekocht, alsdann heraus genommen, von der weissen Haut rein gemacht, die Zunge abgelöset und die Haut davon gezogen. Ist dieses geschehen, so macht man folgende Brühe dazu: Man röstet nemlich Semmelkrumen in Butter fein gelb, alsdann gießt man Wein und ein wenig Eßig dazu, würzt es mit Pfeffer, Muscatenblüth, Zucker, Citronenscheiben, auch thut man kleine Rosinen und abgeschälte Mandeln daran, läßt dieses alles zusammen kochen, und wenn der Kopf in die Schüssel gelegt worden, so gießt man die Brühe darüber.

Oder:

Man macht ihn so zurechte, wie allbereit gezeigt worden, alsdann schneidet man Speck zu Würfeln klein, läßt ihn in einem Pfännlein braten, thut ein wenig Mehl darzu, und röstet es mit dem Speck fein braun, hierauf gieß man nach Gutbefinden Eßig, Wasser oder Fleischbrühe daran, würzt es mit Pfeffer, Zucker und kleinen Rosinen, läßt es kochen und gibt es über den Kalbskopf.

65. Wie wird er mit seiner Haut zugerichtet?

Man brühet den Kalbskopf mit heissem Wasser, daß

daß die Haare alle herab gehen, und die Haut schön weiß sieht, alsdann putzt man ihn mit einem scharfen Messer, wässert und wäscht ihn auf das reinlichste, setzt selbigen in einem Hafen mit siedendem Wasser zu, wirft so viel Salz darein als nöthig, und läßt ihn gar kochen; hierauf wird er heraus genommen, die Zunge und das übrige rein gemacht, hernach Pfeffer und Salz darüber gestreut, auf einen Rost gelegt, mit Butter begossen, und läßt ihn braten; wenn er nun schön braun ist, so wird er in eine Schüssel gestellt, noch einmal mit Salz und Pfeffer bestreut, oder man macht eine saure Speckbrühe darüber, wie vorhero gemeldet worden.

66. Und wie mit einer Englischen Sause?

Der Kalbskopf muß gleichfalls abgebrühet, alsdann die Zunge heraus geschnitten und der Kopf in der Mitte durchgespalten, die Füsse auch gespalten und von den Beinknochen abgemacht, wohl ausgewässert und im Wasser mit ein wenig Salz gar gekocht werden, hierauf nimmt man die eine Hälfte von dem Kopf heraus, löset und putzet das Backenfleisch ein wenig, bestreicht es mit geschmolzener Butter, bestreut solches mit zusammen gemengter gehackter Petersilie, geriebenem Brode, Salz und Pfeffer etwas dicke, ingleichem die Hälfte Füsse auch also, legt es in eine Tortenpfanne und läßt es mit etwas starkem Feuer backen, daß es eine gelbbraune Farbe bekommt, hernach wird nachstehende Englische Sause dazu gemacht: Es wird ein gut Stück Butter, und ein kleiner Löffel voll Mehl genommen, solches zusammen durchgeknetet, einige Kapern, Chalotten, einmal aufgekochte Petersilie, alles klein gehackt, auch Citronenschalen und Lorbeerblätter,

blätter, alles zu dem Mehl und Butter hinein geknetet, und denn mit einer guten Brühe zu einer sämigen Sause abgerührt, wenn solches geschehen, so macht man einige hart gekochte Eyerdotter in kleine Stücken und thut sie auch in die Sause, oder streut sie beym Anrichten darüber, so ist es recht. Hierauf nimmt man die andere Hälfte von dem Kopf, welche man so lange warm halten muß, auch heraus, löset und putzt die Kinbacken, richtet beyde Theile in eine Schüssel an, legt die gebackene Füsse an die Seite bey den gekochten Kopf, und die gekochten Füsse an die Seite bey den gebackenen Kopf, gießt die Sause über das gekochte, aber nicht über das gebackene, so sieht es gut aus, und ist ein schönes gerichte.

67. Wie werden die Kalbsfüsse in einer Petersilien- oder Majoran-Brühe zubereitet?

Wenn die Füsse weich gesotten und halb von einander geschnitten worden, so werden sie in einen Stollhafen gelegt, eine gute Fleischbrühe daran gegossen, ein wenig Mehl im Schmalz geröstet, zuvor mit einer Fleischbrühe in dem Pfännlein angemacht und an die Füsse geschüttet, mit gutem Gewürz gewürzet, gehackte Petersilie oder dürr geriebenen Majoran daran gethan, und läßt es also eine Weile mit einander sieden, endlich wirft man ein gut Stück Butter dazu hinein und richtets an.

68. Wie aber in einer süssen Brühe?

Man legt die Füsse wenn sie nicht allzuweich abgesotten und halb entzwey geschnitten worden, auf ein reines Tuch und trocknet sie wohl ab, alsdann röstet man sie in eine Pfanne mit Schmalz, seihet das

Schmalz

Schmalz zum Theil davon herab, hernach wird Wein und Fleischbrühe daran gegossen, mit Ingber, Pfeffer, Safran und etwas weniges von Muscatenblüth gewürzt, gezuckert, ein wenig gestossener Zimmet dazu gethan und läßt es zusammen sieden.

69. Und wie in einer sauren Brühe?

Sobald man die Füsse im Schmalz geröstet hat, so werden sie in einen Stollhafen gelegt, ein wenig Fleischbrühe und Eßig daran gegossen, mit Nägelein und Pfeffer gewürzt, ein wenig Mehl darein gebrannt, alsdann läßt man es also mit einander aufsieden, richtets an und trägets zu Tische.

70. Wie kocht man ein Kalbsgekröse?

Solches wird im Wasser abgekocht, und wenn es geschehen, so nimmt man es heraus, läßt es kalt werden und sucht die Drüsen heraus, alsdann spühlt man es etliche mal im kaltem Wasser ab, reibt es mit Salz, schneidet selbiges in Stücken, oder läßt es ganz, hierauf wird es mit Fleischbrühe und klein geschnittener Petersilie zum Feuer gesetzt, man läßt es kochen, bis es gut ist, und beym Anrichten werden Semmelkrumen darüber gestreut.

71. Und wie richtet man solches auf Italiänische Art zu?

Man nimmt zwey gute Kalbsgekröse, blanchirt und schneidet sie in der Hälfte entzwey, thut sie in einen Hafen mit Salz, Pfeffer, einigen feinen Kräutern, einer mit zwey Gewürznägelein gespickten Zwiebel, etlichen Salbeyblättern und einem Stück frischer Butter, gießt gute Brühe daran, so wie man es vor gut

befindet Wenn sie gar gekocht, so werden 2 oder 3 Semmelscheiben geröstet, solche unten in eine Schüssel gelegt, die Kräuter oder Zwiebel heraus genommen, das Gekröse so trocken auf die geröstete Semmelscheiben gethan, bestreut selbige mit geraspeltem Parmesankäse und ein wenig klein gestossenem Pfeffer, es müssen aber die Gekröse wegen des Parmesankäses nicht zusehr gesalzen seyn, setzt sie denn einen Augenblick in den Ofen, damit sie eine gute Farbe bekommen, allein man muß verhüten daß sie nicht anbrennen, hierauf richtet man sie warm an.

72. Wie ferner in einer Rahm-Sause?

Das Kalbsgekröse wird in Stücken geschnitten, in Wasser und ein wenig Salz gar gekocht, alsdann läßt man es abtriefen, und deckt es zu, daß es warm bleibt, hernach wird nachstehende Rahm-Sause gemacht: Man nimmt etwas Butter, aber nicht so viel als zu andern Sausen, weil sie mit fettem Rahm abgerührt wird, ein wenig Mehl und ein paar Eyerdotter, etwas im Wasser einmal aufgekochte und klein gehackte Petersilie, ein wenig gestossene Muscatenblüth und Salz, dieses zusammen durchgeknetet und mit süssem Rahm abgerührt; hernach thut man ein wenig gehackte Chalotten mit darunter, hierauf das Kälbergekröse angerichtet und die Sause darüber, so ist es recht.

73. Wie macht man eine Kalbsleber in einer Zwiebelbrühe?

Diese wird zuvor reinlich gewaschen und gehäutelt, dünn geschnitten, wie eingemachtes Kalbfleisch, hernach schält, schneidet und röstet man Zwiebeln im

Schmalz,

Schmalz, alsdann wird die geschnittene Leber unter die geröstete Zwiebeln gemischt, noch etwas mit geröstet, ein wenig Fleischbrühe daran gegossen und solche ein wenig sieden lassen, mit Pfeffer, Ingber, Gewürznägelein und Salz gewürzt, etwas Eßig hinzu geschüttet, damit sie eine angenehme Säure bekommt, und alsdann angerichtet.

74. Und wie gedämpft?

Man legt die Leber zuvor in ein frisches Wasser, wäscht, häutelt und spickt solche, hernach schneidet man sie in dünne Stücken und Scheiben, streut ein wenig Mehl darauf, röstet sie im Schmalz, seihet dann ein wenig Schmalz davon herab, gießt Fleischbrühe und ein wenig Eßig daran, würzt sie mit Salz, Nägelein und Pfeffer, läßt es also mit einander aufsieden, doch nicht zu lang, damit die Leber mild bleibet.

75. Wie wird sie gebacken?

Nachdem die Leber sauber gewaschen und gehäutet worden, so wird solche zu dünnen Stücken zerschnitten, man salzt sie aber nicht, sondern melbet sie alsobald ein, und backt sie aus Butter oder Schmalz schön hell heraus, legt sie sodann in eine Schüssel, bestreut sie mit ein wenig Salz und klein geschnittenen Citronenschalen, druckt auch alsobald oder bey Tische Citronensaft darauf, so ist sie recht.

76. Wie wird sie Plätzweis zubereitet?

Man wäscht und häutelt die Leber, alsdann werden dünne Plätzlein daraus geschnitten, solche im Schmalz geröstet, aber nicht lange, damit sie nicht hart werden. Hierauf gießt man einen guten Theil von der

der Brühe herab, und ein Gläslein Wein daran, würzt es mit Nägelein, Pfeffer und Ingber, schüttet sie samt der Leber in einen Stollhafen, schneidet eine Limonie würflicht daran, macht die Brühe mit ein wenig Eßig säuerlich, läßt es im Hafen etwas zusammen sieden, aber nicht zu lange, damit sie mild bleibe, richtet sie denn an, und trägt sie zu Tische.

77. Und wie wird sie als eine Hirschleber zugerichtet?

Die Leber wird auf das reinlichste gewaschen und gehäutet, zu länglichten Stücken geschnitten, gesalzen, gepfeffert und im Mehl geschwungen, in ein heisses Schmalz gelegt, heraus gebacken, auf eine Schüssel gelegt, das Schmalz von dem Trüben herab geseihet; sollte aber des Schmalzes nicht viel seyn, kan es auch wohl daran gelassen werden; alsdann gießt man zu dem in der Bratpfanne zurückgebliebenen trüben ein halbes Gläslein Wein, etwas Fleischbrühe und Eßig, würzt es mit Pfeffer und Nägelein, streut würflicht geschnittene Citronenschalen darein, läßt es also zusammen in der Pfanne sieden, damit die Brühe dicklich werde; hierauf wird selbige über die Leber in eine Schüssel angerichtet, man läßt sie darinnen auf einer Kohlpfanne noch einen Wall thun und druckt Citronensaft darauf, so ist es recht.

78. Wie aber gefüllt im Netze?

Wenn die Kalbsleber auf das beste gewaschen und gehäutet worden, so hackt man sie klein, macht ein gut Theil Schmalz in einer Pfanne heiß, röstet ein Semmelmehl oder geriebenes Eyerbrod darinnen, mischet es unter die gehackte Leber, und wenn es gar

zu trocken seyn sollte, so kan noch ein wenig Schmalz heiß gemacht, alsdann wieder erkalten lassen und an die Leber gegossen werden; hernach schlägt man 4 oder 5 Eyer daran, nachdem die Leber groß ist, wäscht und klaubet eine Hand voll kleiner Rosinen und 2 oder 3 Hände voll abgezogener und länglicht geschnittener Mandeln, rührt alles unter die Leber, würzet sie mit Pfeffer, Ingber, Muscatenblüth, Cardemomen und ein wenig Safran, auch so es beliebt mit etwas Zimmet, zuckert es nach Gefallen, salzt es auch ein wenig, dieses alles wird wohl unter einander gemischt, ein paar Löffel voll Milchrahm darein gethan, indem die Leber mild davon wird; sollte aber diese Fülle zu dick seyn, kan man etwas Fleischbrühe und Milch zugiessen. Hierauf nimmt man ein Kalbsnetz, ziehet es durch ein laulich Wasser, breitet es auf ein Bret, thut die angemachte Fülle darein, wickelt es mit dem Netze zu, und formirt es rund oder länglich, nach eines jeden Belieben, und nähets mit weiten Stichen zu; doch muß das Netz zimlich lotter seyn, dieweil es im braten zusammen schnurret. Ferner wird ein wenig frisches Schmalz in eine Bratpfanne und die Leber darein gelegt, oder welches noch besser ist, ein heisses Schmalz über die Leber gebrennt, in einen Backofen gesetzt, bisweilen umgewendet, und läßt es also eine Stunde lang schön lichtbraun braten, legt sie denn in eine Schüssel, und besteckt sie, so man will, mit abgezogenen länglich geschnittenen Mandeln.

79. Wie kan man eine Kalbsleber wie Vögel zurechte machen?

Man wäscht und ädert eine Kalbsleber recht sauber aus, alsdann schneidet man von der Leber Stücklein

lein die 2 quer Finger breit, Fingers lang und einen kleinen Finger dick sind. Diese Stücklein werden zwey und zwey neben einander gelegt, mit Salz, Ingber, Pfeffer und gestossenen Nägelein nur auf einer Seiten gewürzt. Wenn dieses geschehen, so schneidet man schmale Stücklein Speck, etwa Messerrückens dünne, aber nicht grösser als die Leberstücklein sind. Hierauf wird ein jedes Stückgen Speck auf ein jedes Stückgen Leber, das zuvor mit der obigen Würze bestreuet ist, gelegt; auf dieses Stückgen Speck wieder ein Stückgen Leber, und immer eines nach dem andern darauf gethan, aber allzeit die Leber auf einer Seite gewürzt, bis die Stückgen Leber und Speck alle sind, und zwar, daß allezeit zwischen zwey Leberstückgen ein Speckstückgen zu liegen kommt. Ferner nimmt man ein Kalbsnetz, schneidet es in Stücken, so groß daß ein jedes Stückgen Leber und Speck hinein gewickelt werden kan. Wenn nun dieses Netz in solche Streifen zerschnitten ist, so wird ein jedes Stückgen Leber auf beyden Seiten gewürzt, ein Stückgen Netz darum geschlagen und zugenähet, bis sie alle sind. Endlich werden diese ins Netz gewickelte Leberstückgen auf dem Rost gebraten, und wenn sie nun ein wenig so geröstet, so legt man sie in einen Tiegel und bratet sie im Schmalz oder Butter braun, bis sie gar sind. Sind diese Stückgen fertig, so werden sie mit einem Schaumlöffel aus dem Tiegel heraus genommen, läßt sie abtriefen, schneidet das zusammen geheftete auf, legt sie in eine Schüssel, streut Semmelkrumen darauf und trägt sie zu Tische.

80. Und wie wird sie in einer Bräse zugerichtet?

Die Kalbsleber wird mit grob geschnittenen und

wohl gewürztem Speck gespickt, alsdann einen Hafen nach der Grösse der Leber genommen, der Boden desselben mit Speckstreifen und dünnen Rindfleischscheiben belegt, solche mit Salz, Pfeffer, allerhand Gewürzen und feinen Kräutern, auch Zwiebelscheiben, gelben Rüben, Pastinaten, gehackter Petersilie und einer kleinen Zwiebel gewürzt, die Leber in diesen Hafen gelegt, gewürzt, oben und unten bedeckt, der Hafen zugedeckt und läßt sie mit Feuer unten und oben kochen; hernach macht man ein Ragout von Kalbsbriesen, Hahnenkämmen, Champignons, Trüffeln, Artischockenstielen, Spargelspitzen, wie es die Jahrszeit mit sich bringt thut solches mit ein wenig ausgeschmolzenem Speck in eine Casserole, gießt etwas Jus daran, und läßt es bey gelindem Feuer allmählich aufkochen. Wenn es gar ist, so wird es abgefettet und mit einem Kalbs- oder Schinken-Coulis dicklich gemacht. Nachdem nun die Kalbsleber gar ist, nimmt man sie aus dem Hafen und legt sie gehörig in eine Schüssel, siehet dahin, daß das Ragout einen guten Geschmack habe, schüttet solches darüber, und richtet es warm an. Zur Veränderung wird auch diese Kalbsleber mit einer gehackten Sause oder einem Ragout von Endivien oder Cucumern angerichtet.

§. 1. Wie geschieht die Zurichtung einer Kalbs-Lunge in einer Zwiebelbrühe?

Es wird eine Kalbslunge samt dem Herz genommen, solche sauber gewaschen, am Herz die Ohren abgeschnitten, gesalzen und mit Wasser zugesetzt. Wenn sie nun allerdings weich gesotten, so gießt man die Brühe davon, und schneidet sie zu kleinen Stücklein, legt sie in einen Stollhafen, röstet eine grosse

Zwie-

Zwiebel länglich zerschnitten im Schmalz, mischet sie unter die Lunge, ingleichem auch ein wenig geröstetes Mehl, hernach streut man Ingber, Pfeffer und Muscatennuß darüber, gießt von der Lungenbrühe, oder aber eine andere gute Fleischbrühe und ein wenig Eßig daran, läßt alles wohl sieden, und richt es denn an, so ist es recht.

82. Und wie in einer Butterbrühe?

Wenn die Lunge gesotten ist, so wird sie zu kleinen Stücken geschnitten, in einen Stollhafen gelegt und gute Fleischbrühe daran gegossen, sodann in einem Pfännlein Schmalz heiß gemacht, 3 Löffel voll Mehl darein gebrennt, mit Pfeffer, Ingber und Muscatenblüth gewürzt, ein gut Stück Butter und nach belieben gehacktes Petersilienkraut dazu gethan, man läßt alles mit einander über einer starken Glut kochen, damit es eine dickliche Brühe wird, alsdann wird es angerichtet und zu Tische getragen.

83. Wie wird eine geröstete Kalbslunge zubereitet?

Wenn die Kalbslunge in halb Wasser und halb Wein weich genug gesotten und gesalzen ist, so wird sie auf einen Teller genommen, zu Stücklein geschnitten, eines gröſſer als ein Finger; indessen macht man Schmalz in einer Pfanne heiß, legt die geschnittene Lunge darein, richtet solche in einer Schüssel an und streuet Ingber darauf, oder macht nach belieben eine Brühe darüber.

84. Und wie macht man ein gutes Lungen-Muß?

Man nimmt eine Kalbslunge, wäscht sie rein ab, alsdann läßt man sie im Wasser aufkochen. Ist dies-

ses geschehen, so wird sie heraus genommen, sauber abgeädert, und recht klein gehackt, alsdann thut man dieses kleingehackte nebst ein wenig guter Fleischbrühe in eine Schüssel, würzt es mit Pfeffer, Ingber und Muscatenblüth, setzt die Schüssel auf eine Kohlpfanne, deckt sie zu, und läßt es darunter dämpfen. Beym anrichten streut man Semmelkrumen, und wenn man will, klein geschnittene Citronenschalen darüber.

85. Wie wird ein Ragout von Kalbsbriesen mit Champignons gemacht.

Man läßt die Kalbsbrieslein auswässern, und in heissem Wasser ein wenig steif werden, so man will, werden sie alsdann ein wenig fein überspickt, hernach macht man etwas Mehl braun, thut die Brieslein hinein und läßt sie auf beyden Seiten ein wenig gelbbraun braten, hierauf werden ganz klein gehackte Zwiebeln, Lorbeerblätter und frische oder trockene Champignons, welche man vorher einweichen muß, daran, denn ein wenig Brühe darauf gethan und läßt es damit durchkochen, zuletzt thut man Salz und Citronensaft daran, so ist es recht.

86. Und wie ein Ragout von Kalbsbriesen mit Krebsen, Morcheln, Trüffeln, Champignons, u. d. g.

Es werden Kalbsbriese, ausgebrochene Krebse, Morcheln, Trüffeln, Artischockenstiele und was man sonst von dergleichen Sachen haben kan, genommen, ein jedes nach seiner Art erstlich gar gekocht und zurecht geschnitten, hernach mit einer guten Brühe ein Ragout daran gemacht, ein wenig gelbbraun Mehl mit klein gehackten Schalotten und Lorbeerblättern,

denn

denn auch die Sachen hinein gethan, über dem Feuer ein paar mal umgeschüttelt und recht gute Brühe daran gegossen, alsdann läßt man es ein wenig zusammen durchkochen, thut zuletzt ein wenig Salz und Citronensaft daran, so ist es recht.

87. Wie pflegt man gespickte Brieslein mit einer Schinken-Coullige zu machen?

Die Kalbsbriese müssen in etwas grosse Stücke getheilt seyn, alsdann ausgewässert, in siedendem Wasser steif gemacht, geputzt und ganz überspickt, hernach ein paar Scheiben Kalbfleisch, ein paar Scheiben Schinken, nebst guten Kräutern und Gewürz in eine Casserole gelegt, die Briese darauf und ein paar Scheiben Speck darüber her gethan, denn zugedeckt und auf gelindem Feuer gar geschwitzet, hierauf die Briese heraus genommen, in die kleine Braise ein wenig Mehl gestreut und auf stärkerm Feuer ein wenig eingeschmohret, etwas Fleischbrühe, oder in Ermanglung deren kochend Wasser daran gegossen, damit durchgekocht, und durch ein Sieb gestrichen, die Briese wieder hinein gelegt und auf gelindem Feuer ein wenig durchgekocht werden, so ist es gut.

88. Und wie solche mit einer Englischen Sause?

Die Kalbsbriese werden gehörig ausgewässert und steif gemacht, alsdann gespickt, auf kleine Spießlein gesteckt, damit an einen Spieß gebunden und gar gebraten, hernach macht man nachfolgende Englische Sause und richtet solche darüber an. Diese Sause wird also zubereitet: Man nimmt ein gut Stück Butter und einen kleinen Löffel voll Mehl, solches zusammen durchgeknetet, alsdann einige Kapern, Chalotten,

einmal aufgekochte Petersilie, alles klein gehackt, auch Citronenschalen und Lorbeerblätter alles zu dem Mehl und Butter hinein geknetet, und denn mit einer guten Brühe zu einer sämigen Sause abgerührt, und wenn dieses geschehen, so macht man einige hart gekochte Eyerdotter in kleine Stücklein und thut solche auch in die Sause, oder streut sie beym anrichten darüber, so ist es recht.

89. Wie wird ferner ein Ragout von Kalbsbriesen a la Dauphine zubereitet?

Es werden die Briese erstlich steif gemacht, alsdann auf kleine Spießlein gesteckt damit an einen Bratspieß gebunden und ein wenig gebraten, oder nur mit den Spießlein in Butter umgekehrt, mit geriebenem Brod bestreut und auf einem Rost ein wenig gebraten hernach in eine Casserole gelegt, mit Morcheln, Pistacien, in Striemen geschnittenen Mandeln, klein gehackten Zwiebeln und Petersilie, 3 bis 4 Eyern hart gekocht und ein wenig klein gehackt, etwas Butter und Salz, wie auch ein wenig Fleischbrühe darauf, und damit durchgekocht, hierauf 3 bis 4 Eyerdotter mit Rahm klein gerührt und damit ablegirt oder abgerührt, daß es sämig wird und nicht käset, so ist es recht gut.

90. Wie werden die Kalbsmägelein gekocht?

Die Mägelein werden aufgeschnitten, geputzt, gewaschen, und im Wasser zum Feuer gesetzt, alsdann läßt man sie sieden, bis sie weich werden. Es dörfen aber solche über 4 Stund nicht sieden; wenn sie nun fast weich gesotten, so salzet und nimmt man sie heraus, legt sie in eine Schüssel daß sie wohl verseihen. Indessen macht man Schmalz in einer Pfan-

ne

ne heiß und röstet die Mägelein darinnen, legt sie alsdann in eine Schüssel, streut Ingber darauf und macht eine Brühe darüber, oder füllet sie wie die Wänstlein. Man darf sie aber nicht aufschneiden, wenn man sie füllen will, sondern nur allein mit Vortheil umkehren daß sie nicht zerreissen.

91. Wie werden sie gefüllt zugerichtet?

Es werden die Kalbsmägelein auf das reinlichste geputzt und gewaschen, hernach ein sogenanntes Knödlein Fleisch mit etwas Rindsmark gehackt, ein geriebenes Weißbrod im Schmalz geröstet, selbiges unter das gehackte Fleisch und Mark gerührt, gewürzt und gesalzen, Eyer daran geschlagen und alles wohl unter einander gerührt; wenn aber diese Fülle zu dick seyn sollte, kan man sie mit Fleischbrühe oder Milch verdünnen; alsdann füllet man sie in die Mägelein, und läßt es gleich den vorher beschriebenen sieden.

92. Wie pflegt man die Kalbswänstlein zu füllen?

Sie werden reinlich geputzt, in einem Wasser zugesetzt, und läßt sie weich sieden, wenn sie nun bald weich sind, so salzt man sie. Indessen wird folgende Brühe verfertiget: Man nimmt geriebenes Eyerbrod oder Mutschelmehl, thuts in eine Schüssel, streut Pfeffer, Ingber und Muscatennuß daran, hackt Peterssilienkraut klein, macht Schmalz in einem Pfännlein heiß, gießt davon an das geriebene Brod, in dem übrigen Schmalz aber wird die Petersilie wohl geröstet, damit ihm der unannehmliche Geschmack vergeht, welches man gleichfalls unter das geriebene Brod mischet; hernach werden 4 oder 5 Eyer daran geschla-

gen, nachdem des Brods viel ist, ein wenig kalte Fleischbrühe oder Milch dazu gegossen, gesalzt und alles wohl untereinander gerührt; doch muß diese Fülle nicht zu dick, auch nicht zu dünne seyn; hierauf füllet man sie in die Wänstlein hinein, steckt sie oben mit einem Hölzlein zu, und legt selbige wiederum in eben diese Brühe, darinnen sie gesotten worden, läßt sie wohl sieden, bis man meynet, daß sie durchaus gesotten haben, denn gießt man die Brühe herab und legt die Wänstlein in eine Schüssel; unterdessen wird in einem Pfännlein eine Fleischbrühe siedend gemacht, ein wenig Pfeffer und Muscatennuß darein gestreuet, und über die Wänstlein gegossen, ferner ein würflich geschnittenes Eyerbrod im Schmalz geröstet und dasselbe recht heiß darüber gebrennt, so ist es recht.

Oder:

Man hacke Kalbslunge und Leber recht klein, nehme Semmelmehl, Milch, Eyer und klein gehackte Zwiebeln, röste solche samt ein wenig gehackten Petersilienkraut im Schmalz, und rühre alles wohl unter einander, würze es mit Pfeffer, Ingber, Salz und Muscatennuß. Wenn nun die Wänstlein halb abgesotten sind, so wird diese gleich jetzo beschriebene oder aber gleich nachfolgende Fülle hinein gethan, mit einem Hölzlein zugesteckt, denn wieder in die Brühe gelegt und so lange gesotten, bis sie weich sind. Oder man brühet ein weisses Kraut, hackt es klein, mischet Semmelmehl und klein geschnittene Zwiebeln darunter, würzt es mit Ingber und Pfeffer, schlägt Eyer daran, gießt Milch und etwas Fleischbrühe dazu, rührt es wohl durch einander und füllets in die Wänstlein, so werden sie gut.

93. Wie kocht man die Kalbs-Milzlein?

Wenn sie gewässert und sauber gewaschen sind, so werden sie in halb Wasser und halb Fleischbrühe zugesetzt, ein wenig gesalzen und läßt sie eine Weile sieden; alsdann werden sie aus dieser Brühe genommen, entweder ganz oder zu Stücklein zerschnitten, in einen Stollhafen gethan, und eine Nägelein- oder Limonienbrühe darüber gemacht.

94. Und wie werden sie gefüllt?

Man nimmt die Milzlein und durchgreifet sie, hernach macht man folgende Fülle zurecht: Es wird nemlich Petersilie samt kleinen Zwiebeln gehackt, im Schmalz geröstet, Semmelmehl und dasjenige, was von dem Milz durch das Ergreifen heraus kommen, darein gethan und Eyer daran geschlagen. Ist es zu dick, so hilft man mit Fleischbrühe, füllet es durch ein Trichterlein in das Milz, thut es in einen Stollhafen, gießt ein wenig Fleischbrühe nebst Salz hinein, und läßts auf einer Glut genugsam braten.

95. Wie werden Kalbs-Nieren auf Semmelscheiben zugerichtet?

Wenn man eine kalte gebratene Kalbsniere hat, so nimmt man selbige mit dem Fett, schneidet es würflich, und hackt es etwas klein, alsdann legt man es in eine tiefe Schüssel und thut 2 geriebene Semmel, 4 bis 5 Eyer, einige Löffel voll Rahm, geriebene Muscatennuß und ein wenig Salz dazu, rührt es zusammen durch, legt es auf die Semmelscheiben, und zwar ein wenig rund und hoch, macht es mit dem Messer ein wenig glatt und überkärbet es, backt solches in einer

ner Tortenpfanne, oben darf nur Feuer und unten ein wenig heisse Asche seyn, und gibt es warm zu Tische.

96. Wie richtet man Kalbs-Gehirn auf Italiänisch zu?

Man öfnet 2 oder 3 Kalbsköpfe, nimmt das Gehirn heraus, kochet dasselbe mit guten Gewürzen; wenn es halb gar, wird es heraus genommen, wie eine welsche Nuß groß in Stücken zerschnitten, hierauf im geklopften Ey umgewendet, mit recht zarten Semmelkrumen bestreut und gebacken; wenn solches geschehen, in eine Schüssel gelegt, und mit Citronensaft angerichtet.

97. Wie werden gefüllte Kalbs-Ohren zubereitet?

Es werden die ganzen Ohren wohl abgebrühet und ein wenig blanchirt, alsdann mit einer guten und dichten Fülle gefüllt, ganz herum sauber zugenäht, hernach nimmt man einen Hafen, legt unten in selbigen eine Reihe Speckstreifen, alsdann die Kalbs-Ohren darauf, hierauf thut man ein wenig Lorbeer, Coriander und einen Schoppen Wein dazu, bedeckt alles mit Speckstreifen, verschmiert den Rand des Hafens mit Teige und starkem Papier, doch daß der Deckel genau einpasse, und läßt es in einer Brühe 6 bis 8 Stunden auf nicht allzustarkem Feuer kochen; wenn sie gar, so macht man den Faden davon, doch so damit die Fülle nicht heraus gehe, kehrt sie denn in zerklopftem Ey ein wenig um, bestreut sie mit Semmelkrumen, backt sie im Schmalz und belegt sie mit gehackter Petersilie.

98. Und wie gefüllte Kalbs-Ribbgen?

Es wird ein Ribbenstück vom Vordervlertel eines Kalbs genommen, und in einem Kessel mit guter Brühe gar gekocht, so dieses geschehen, wieder heraus gethan, alles Fleisch davon gemacht und die Knochen des Ribbenstücks behalten; alsdann macht man eine Fülle von dem Fleisch der Ribben mit blanchirtem Speck, gar gekochtem Kalbseyter, und ein wenig gehackter Petersilie, kleinen Zwiebeln, Champignons und Trüffeln, hackt alles zusammen, und stoßt es im Mörsel mit den benöthigten Gewürzen, thut Semmelkrumen, welche zuvor in Milch oder Jus geweicht worden, wie auch ein wenig Milchrahm dazu, macht denn die Fülle mit dem Gelben von Eyern dicklich, und siehet darauf, daß die Fülle nicht zu weich sey. Ferner nimmt man Speckstreifen nach der Grösse der Ribben, streichet die Fülle auf die Speckstreifen und legt die Ribben darauf, richtet jede Ribbe auf diese Weise zu und macht sie mit einem in zerklopftes Ey getunkten Messer rund, nichts anders, als wenn es rechte Ribben wären, bestreicht sie mit dem Gelben vom Ey und bestreut sie mit Semmelkrumen, legt sie ordentlich in eine Tortenpfanne und thut sie in einen Ofen, damit sie sich wohl färben. Es werden mit solchen gefüllten Ribben allerhand Arten von Gerichten und Neben-Gerichten beleget, oder man richtet auch die gefüllten Kalbsribben zu einem Nebengericht blos mit Fenchel an, und thut ein Jus auf den Boden der Schüssel.

99. Wie richtet man Kalbszungen im Ragout oder mit einer braunen Sause zu?

Solche werden erstlich im Wasser und ein wenig

Salz

Salz abgekocht, alsdann die Haut abgezogen und in der Länge mitten durchgeschnitten, in brauner Butter ein wenig braun geschmohrt, hernach nachstehende Sause dazu gemacht und solche über die Zungen hergegeben; wenn man nun ein Ragout oder eine braune Sause machen will, so thut man etwas Butter in eine Casserole und läßt sie recht heiß und gelbbraun werden, denn thut man nach Proportion etwas Mehl hinein und rührt solches mit einem Kochlöffel immer über Feuer, so lange bis es braun ist, als man es haben will, alsdenn muß man ein wenig von diesem braunen Mehl, klein gehackte Zwiebeln, Lorbeerblätter, auch so man will, klein gehackte Champignons, Kapern und was man sonst noch vor gut befindet, auch Citronenschalen und Scheiben, ein wenig Fleischbrühe, oder in Ermanglung deren, halb Wein und halb Wasser, alles zusammen auf einmal in eine Casserolle oder Pfanne thun und durchkochen lassen, daß nur eine kurze sämige Sause bleibet, und denn nach dem Salze probiren, so hat man ein recht gutes Ragout. Und so auch wenn man eine braune Sause machen will, es sey von Kapern, Oliven, Morcheln, Trüffeln und Champignons, oder von deren Ingredentien einige zusammen, so thut man es in einen Hafen oder Pfanne nebst ein wenig von dem braunen Mehl, klein gehackten Zwiebeln, Lorbeerblättern, Citronen, Fleischbrühe, und so es nöthig ist, auch Salz, solches zusammen durchgekocht, so hat man eine gute Sause.

100. Und wie gefüllte Kalbszungen?

Man nehme Kalbszungen, mache darein von der Seite der Gurgel ein Loch mit einem kleinen Messer, doch so, daß die Zunge sonst nirgends durchstochen werde;

werde; alsdann fahre man mit den Fingern in der Länge hinein, nicht anders als wenn es ein Gedärme wäre; hierauf mache man eine Fülle von dem Brustfleisch des Federviehes, mit ein wenig gar gekochtem Schinken, Champignons, Petersilie, Zwiebeln, Pfeffer, Muscatennuß, Salz, ein wenig blanchirten Speck, einem Stück Rindsfett, ein wenig in Rahm geweichten Semmelkrumen und dem Gelben von 3 oder 4 Eyern; dieses alles hacke man zusammen, stosse es im Mörsel und fülle damit die Zungen durch die gemachte Oefnung. Wenn sie nun gefüllt sind, so nehme man einen kupfernen Kessel, welcher so groß ist, daß die Zungen füglich hinein können, belege den Boden desselben mit Speckstreifen und dünnen Scheiben von geklopftem Rindfleisch, würze ihn mit Salz, Pfeffer, feinen Kräutern und Gewürzen, Zwiebeln, gelben Rüben und Pastinacken, lege die Zungen ordentlich darauf, würze und bedecke sie oben wie unten, und lasse sie ganz gelinde mit Feuer oben und unten kochen; wenn sie halb gar sind, so macht man den Kessel auf, thut einen Kochlöffel voll Jus von Rindfleisch hinein, damit die Zungen fein feuchte werden, hernach macht man den Kessel wieder zu und kocht sie völlig gar; alsdann wird ein Ragout gemacht von würflich geschnitten Kalbsbriesen, ingleichem von Hahnenkämmen, Champignons, Trüffeln, Artischockenstielen, Spargelspitzen, wie es die Jahrszeit mit sich bringt; dieses alles thut man in eine Casserole mit ein wenig geschmolzenem Speck, gießt Jus daran und läßt es eine halbe Stunde gelind kochen, fettet alsdann das Ragout wohl ab, und macht es dicklich mit einem Coulis von Kalbfleisch und Schinken; hierauf zieht man die Zungen aus dem Kessel, läßt selbige ablaufen, legt

sie

sie zierlich in die Schüssel, in welcher man anrichten will, siehet dahin, daß das Ragout gut schmecke, schüttet es über die Zungen und richtet sie warm an.

101. Wie werden solche auf gemeine Art zugerichtet?

Diese Zungen werden gesotten bis sie weich sind und man die obere Haut davon abziehen kan, alsdann entweder auf einem Rost abgebräunet, oder in Schmalz geröstet auch nach Belieben eine Brühe darüber gemacht, oder auch kalt zum Salat zu Tische getragen.

IV.) Vom Hammel- oder Schöpsen-Fleisch?

102. Was hat man beym Hammelfleisch zu merken?

Vor allen Dingen hat man beym Hammelfleisch dahin zu sehen, daß es nicht zu alt oder bockigt ist, wenn es einen von diesen Fehlern hat, ist es ein sehr schlechtes Essen.

103. Wie wird es mit einer Brühe zugerichtet?

Das Hammelfleisch wird ordentlich mit Wasser das gehörig gesalzen ist, abgekocht, alsdann röstet man Brodkrumen und einen Löffel voll Mehl in Butter braun, und macht solches hernach mit der Fleischbrühe dünne; ferner werden Kapern, Citronenscheiben, Nägelein, Lorbeerblätter, Pfeffer und Eßig dazu gethan; endlich legt man das Fleisch dazu und läßt es noch ein wenig damit kochen.

104. Und wie mit Rüben?

Die Rüben schält man ab und kocht sie im Wasser, alsdann schneidet man sie dünne und eines Fingers lang; sie können auch gleich so geschnitten werden, wenn man sie geschabt oder geschält hat, ohne daß man sie vorher kocht. Hierauf wird von der Fleischbrühe dazu gegossen und aufgekocht, mit Pfeffer gewürzt, und ein wenig Mehl daran gebrannt, endlich das Fleisch in eine Schüssel gelegt, und die Rüben darüber gegeben.

105. Wie ferner mit weissem oder Sargyer Kohl?

Man kan das Hammelfleisch in ordinaire mittelmäßige Stücke hauen, oder auch an einem Stück lassen, alsdann wohl auswässern, hierauf mit siedendem Wasser in einen grossen Hafen zum Feuer setzen, damit es weich kochet; wenn es nun wohl abgeschäumt ist, so wird Zellerie und Petersilie ganz fest zusammen gebunden, auch Salz, und wenn man will, ein wenig ganzer Pfeffer und Ingber daran gelegt und verdeckt gar gekocht; hernach nimmt man den Kohl mit einem Schaumlöffel oben herab und thut ihn in einen Durchschlag, drücket das Nasse allmählig heraus; die Pfefferkörner, so man findet, werden heraus genommen, und den Kohl läßt man mit einem guten Stück Butter, gestossenen Nägelein und Muscatenblüth ein wenig aufkochen, denn richtet man das Fleisch an, und legt den Kohl um selbiges herum, so ist es recht.

106. Wie wird eine Hammelsbrust en grillade mit Citronenschalen gemacht?

Es wird selbige erstlich im Wasser und Salz gar gekocht, alsdann abgetrocknet, in geschmolzener Butter umgekehrt, mit zusammen gemengtem geriebenem Brode, gehackter Petersilie, Pfeffer und Salz bestreut, und auf einem Rost gebraten; hierauf kan eine Sause dazu gemacht werden, welche man beliebet; hernach werden Citronenschalen in kleine Steinlein geschnitten, solche ein wenig ausgewässert und gekocht, damit die Bitterkeit heraus kommt, und übergestreut, so ist es gut.

107. Wie macht man ein gutes Gericht von einer gefüllten Hammelskeule?

Die Keule wird am Spiese gebraten, und wenn sie gar ist, alles Fleisch davon geschnitten, daß nichts mehr daran übrig bleibt, als die zusammenhangende Knochen, von dem Fleisch aber macht man das Fett, hackt das Fleisch wohl mit blanchirten Speck und Fett, oder Rindsmark, wie auch mit feinen Kräutern, kleiner Zwiebel, Petersilie, ein wenig vom Kalbseyter, Semmelkrumen, so in Rahm geweicht worden, und dem Gelben von 3 oder 4 Eyern. Wenn alsdann alles wohl gehackt, gewürzt und im Mörsel gestossen ist, so werden die Knochen in die Schüssel, in welcher man anrichten will, gelegt, und man läßt das kleine Ende von der Keule nur ein wenig hervor stehen, um das übrige der Knochen aber macht man die Hälfte der Fülle herum. Alsdann wird eine Höle in die Fülle gemacht, doch so, daß die Keule die Gestalt einer andern Keule bekommen kan, und solches geschiehet

mit

mit den Händen, welche in geklopftes Ey getunkt worden, damit sich nichts anhänge. Hierauf füllet man die Höle mit einem Ragout von allerley, wie es beliebig, welches vorher wohl paßirt, gar gekocht und gewürzt worden; hernach wird die Höle mit eben der Fülle bedeckt, und so gemacht, daß die Keule wie eine natürliche aussiehet; alsdann überstreut man alles mit Semmelkrumen und setzt es in den Ofen, damit er sich gut färbe. Wenn solches geschehen, so wird es aus dem Ofen genommen, das Fett, welches sich in der Schüssel gesammlet, abgegossen, und durch eine oben gemachte kleine Oefnung ein wenig von einem wohl bereiteten Coulis hinein gethan, alsdann die Oefnung wieder zugemacht und warm angerichtet.

108. Und wie wird eine Hammels-Keule auf Königlich zugerichtet?

Man nimmt eine Hammelskeule, machet das Fett, die Haut und das Fleisch, welches um den Beinknochen sitzet, ab, klopfet und spicket es mit wohl gewürztem und grob geschnittenem Speck; hierauf spickt man auch zugleich auf eben diejenige Weise einige Stücke aus der Hinterkluft von einem Rinde und von einer Kalbskeule. Wenn es nun gespickt so wird die Hammelskeule wie auch das Fleisch im Mehl umgewendet, und ihm im heissen Schmalz eine Farbe gegeben; alsdann in einen Hafen mit allerhand feinen Kräutern, einigen mit Gewürznägelein gespickten Zwiebeln gethan, und eine gute Brühe oder auch Wasser daran gegossen, so daß alles bedeckt sey, und läßt es lange kochen, nachdem es wohl zugedeckt worden. Wenn es nun gar gekocht ist, so kan man ein gut Ragout von Champignons, Trüffeln, Artischo-

Fenstielen und Spargelspitzen machen, solches alles wohl passiren, auch ein gut Coulis dazu thun; alsdann wird die Hammelskeule aus dem Hafen gezogen und in eine Schüssel gethan, auch die Stücke Rind- und Kalbfleisch in ordentliche Scheiben geschnitten, um damit einen Kreis in der Schüssel um die Hammelskeule zu machen, man muß sie aber so legen, daß das Gespickte zu sehen ist; über selbiges alles wird das Ragout recht heiß hergeschüttet, und so man will, daß die Keule noch mehr Geschmack bekommen soll, so kocht man sie, wenn sie fast gar ist, ein wenig in dem Ragout und richtet sie auf eben die Weise an. Man kan auch gespickte Fricandeau und eine Marinade darüber thun.

109. Wie pflegt man eine gerollte Hammels-Keule zuzurichten?

Es wird eine Hammelskeule recht geklopft und mürbe gemacht, hernach das Fett, die Haut und das Fleisch, welches um den Beinknochen sitzt, abgeschnitten, so weit als man kan von einander gemacht, daß es etwa Fingers dick, und so breit wie eine Schüssel ist, der Knochen aus der Mitte heraus genommen, der Beinknochen aber an dem Fleische sitzen gelassen, alsdann das Fleisch mit grob geschnittenem wohl gewürztem Speck gespickt, hierauf eine Fülle von der Brust vom Federvieh, oder von einem Stück von blanchirtem Kalbfleisch mit ein wenig blanchirtem Spek, ein wenig Rindsfette, Petersilie, kleinen Zwiebeln und Champignons gemacht, solches mit Pfeffer, Salz, feinen Kräutern und Gewürzen gewürzt, alles zusammen gehackt, auch ein wenig in Rahm geweichte Semmelkrumen, nebst 3 oder 4 Eyerdottern dazu gethan

than und zusammen im Mörsel gestossen. Wenn solches geschehen, so macht man die Fülle über das Fleisch der Keule her, und rollt selbige an 2 oder 3 Orten zusammen, siehet zu, daß die Keule die vorige Gestalt bekommt, bindet sie denn wohl mit Bindfaden und läßt sie in einem Bräsen-Hafen kochen, dessen Boden zuvor mit Speckstreifen und Scheiben von geklopftem Rind- oder Kalbfleisch beleget, und worzu grosse Zwiebeln, gelbe Rüben, Pastinaten, grüne Citronen, Petersilie, kleine ganze Zwiebeln und Lorbeerblätter gethan worden, würzt es mit Salz, Pfeffer und feinen Gewürzen. Auf solches alles wird die Keule in den Hafen gelegt, und alles oben so wie unten bedeckt und gar gekocht, richtet sie denn nachmals mit eben dem Ragout an, welches vorher bey der Hammelskeule auf Königlich beschrieben worden.

110. Wie macht man einen Ragout vom Hammels-Braten?

Man schneidet ihn in dünne Scheiben, thut solche in eine Casserole, dazu bittere Pommeranzenschalen, Muscatenblüth, Pfeffer, Salz, klein geschnittenen Knoblauch, einen halben Schoppen Wein, ein Glas Weineßig, einen halben Schoppen Brühe und ein Stück Butter, läßt es zusammen durchkochen, so ist es fertig.

111. Und wie pflegt man einen Hammels-Braten einzuschneiden?

Der Braten wird entweder in kleine Stücklein oder aber würflich geschnitten, selbige in einen Stollhafen gethan, Fleischbrühe, Eßig und ein wenig Wasser daran gegossen, mit Ingber, Pfeffer und ge-

riebener Muscatennuß gewürzt, ein wenig Mehl daran gebrennt, und läßt es sieden, daß die Brühe dicklich werde; zuletzt wirft man ein Stück Butter hinein und richtet es warm an.

112. Wie wird ein Schöpsen-Hals auf französische Manier zugerichtet?

Man nehme einen grossen Schöpsenhals und schäume ihn etwas ab, alsdann klaube man 2 Hände voll Petersilie schön rein, wasche sie, fülle solche in ein Kalbsnetz und stecke sie zum Fleisch; hernach siede man Austern in einer eigenen Brühe mit ein wenig Eßig und Muscatenblüth, nehme die Petersilie aus dem Netz, hacke sie klein nebst einer zuvor halb abgesottenen Citrone, setze ein halb Pfund Butter über Kohlen, rühre sie stets, bis sie in die Höhe kommt, schütte das gehackte mit ein wenig Eßig, wie auch die Austern hinein, rühre alles durch einander, lege denn Brodschnitten in eine Schüssel, richte den Schöpsenhals darauf an, giesse die Brühe darüber, ziere die Schüssel mit Ollven, Kapern und Citronen, so ist es recht.

113. Wie können die Hammels-Wänste gefüllt werden?

Man nimmt ein wenig Fleisch, Speck, Mojoran und Zwiebeln, hackt alles klein, röstets im Schmalz, thut es in eine Schüssel, schlägt Eyer daran, würzt es mit Ingber, Pfeffer und Salz rührt alles wohl unter einander und mischet nach Belieben ein wenig Semmelmehl darein; wenn denn die Wänstlein abgesotten, so werden sie mit diesem Gehackten gefüllt und mit einem Hölzlein zugesteckt, alsdann in einen Stoll-

hafen

hafen gethan, Fleischbrühe daran gegossen, und läßt sie ferner sieden, bis sie gar weich werden, hernach gießt man die Brühe herab, und wenn sie wohl verseihet, so streut man Salz und Ingber darauf, und röstet selbige im Schmalz, daß sie schön gelb werden.

114. Wie pflegt man auch ein Gericht von gefüllten Hammelsfüssen zuzurichten?

Die Hammelsfüsse werden in heissem Wasser wohl abgerührt und in einer guten Brühe mit ein wenig Petersilie und kleinen Zwiebeln nicht völlig gar gekocht; hernach nimmt man sie heraus, schneidet den Fuß ab, und thut den Knochen aus den Schenkel, spannet die Haut auf einem Tische von einander, thut eine gute Fülle hinein und walzet einen nach dem andern zusammen; alsdann werden sie ordentlich in eine Schüssel gelegt, ein wenig mit Fett befeuchtet, mit Semmelkrumen bestreut, und läßt sie im Ofen sich färben; wenn dieses geschehen, so läßt man das Fett ablaufen und trocknet den Rand der Schüssel ab. Man pflegt auch ein wenig von einem Ragout oder von dem Coulis von Champignons darunter zu thun, und richtet es warm an. Oder wenn die Hammelsfüsse gefüllt worden, so tunket man sie in geklopftes Ey, bestreut sie hierauf mit Semmelkrumen, backt sie im Schmalz und richtet sie mit gebackener Petersilie an.

115. Und wie werden Hammels-Zungen mit einer Sauce-Hachee zubereitet?

Es werden solche vorher mürbe gemacht, alsdann die Haut abgezogen und hingelegt, daß sie kalt werden, hierauf folgende Sauce-Hachee gemacht:

Man nehme Morcheln, Trüffeln, Champignons, und so man will, Pistacien, solches alles rein gemacht und klein gehackt, hernach macht man ein wenig Mehl braun und thut klein gehackte Zwiebeln nebst ein wenig Citronenschalen darein, rührt solches alles zusammen wohl durch, läßt es mit einer guten Brühe zu einer sämmigen Tunke kochen, und zuletzt druckt man Citronensaft darauf. Wenn nun diese Sause fertig, so werden die Zungen in Scheiben geschnitten und dazu gethan, denn ein wenig zusammen durchgekocht, hernach angerichtet und etwas dick mit geriebenem Brod bestreut, ein wenig glüende Kohlen darauf gethan und eine Farbe gegeben, so ist es recht.

116. Wie macht man einen Ragout von Hammels-Zungen?

Wenn diese Zungen einigemal im Wasser gewaschen worden, so blanchirt man selbige in Wasser in einem Kessel über dem Feuer, zieht sie wieder heraus und thut sie in kalt Wasser; alsdann nimmt man ein paar Pfund Rindfleischscheiben, belegt damit, wie auch mit Speckstreifen den Boden einer Casserole, deckt dieselbe zu, und läßt sie darinnen schwitzen. Wenn die Scheiben an dem Boden der Casserole angebacken sind, so wird so viel Mehl, als man zwischen 2 oder 3 Finger fassen kan, in die Casserole gestreut, alles eine Zeit auf dem Feuer umgerührt, Brühe und Wasser von jedem gleich viel, als nöthig ist, die Zungen zu benetzen, dazu gegossen; hernach legt man die Zungen ordentlich in einen Hafen, thut dazu die benetzte Bräsenbrühe, würzt selbige mit Pfeffer, Salz, feinen Kräutern und Gewürzen, grossen Zwiebeln, Peterfilie, kleinen Zwiebeln, gelben Rüben, Pastinaken,

und

und grünen Citronen, und läßts zusammen gar kochen; Hierauf zieht man die Zungen heraus, macht die Haut ab, säubert sie wohl, spaltet sie von einander und tunket sie ein wenig in das Fett, worin sie gekocht haben, bestreut sie mit zarten Semmelkrumen, röstet sie auf dem Rost, und richtet sie mit einer gehackten Sause an. Sie können auch mit unreifen Traubensaft, Salz und Pfeffer angerichtet werden.

V.) Vom Lammfleisch.

117. Wie kan man das Lammfleisch gut zurichten?

Es wird selbiges mit heissem Wasser und Salz ordentlich abgekocht, hernach mit Muscatenblüth, Nägelein, Salz, Pfeffer und Butter gewürzt, und mit Semmelkrumen bestreut, endlich thut man Zukerwurzeln, die zuvor sauber geputzt, daran, und läßts mit denselben vollends gar kochen, so ist es recht.

118. Und wie auf Niederländisch?

Das Lammfleisch wird halb abgesotten, hernach aus seiner Brühe in einen Stellhafen gethan, und nachfolgende Brühe darüber gemacht: Man nimmt Zwiebeln, schält und schneidet sie, läßt selbige im Wasser weich sieden, treibts hernach mit Fleischbrühe durch einen Seiher und gießts an das Fleisch, macht es mit Eßig ein wenig sauer, würzt es mit Ingber, Pfeffer und Muscatenblüth, schneidet auch Limonien dazu und läßt es sieden; indessen röstet man würflich geschnittenen Speck in einem Pfännlein, läßt aber die Grieben nicht gar zu braun werden, thut sie alsdann mit einem Löffel heraus in ein Schüsselein, deckt sie zu,

und behalt selbige also auf, daß sie wohl warm bleiben, das Schmalz von den Grieben aber brennet man fein heiß an das Fleisch im Hafen, und läßt es ferner damit kochen, bis es gar ist, richtet es denn in eine Schüssel an, streut die Grieben vom Speck darüber, und trägt es zugedeckt auf einer Glut zu Tische.

119. Wie wird es mit einer weissen Kapern-Sause zubereitet?

Es wird solches in mittelmäßige Stücke gehauen, weiß ausgewässert, ein wenig blanchirt, nebst einem Stücklein Butter, ganzen Nägelein und Muscatenblüth, ganzen Zwiebeln und Lorbeerblättern in einen Hafen gethan, alsdann zugedeckt und in seiner eigenen Brühe auf gelindem Feuer gar gekocht, sollte aber die Brühe zu viel eingesotten seyn, so kan man etwas nasses zugiessen und vollends gar kochen lassen, denn macht man nachstehende weisse Kapern-Sause: Es wird ein gutes Stück Butter, ein halber Löffel voll Mehl, 2 Eyerdotter, Muscatenblüth, Lorbeerblätter, ein paar Stücklein Citronenschaalen genommen, solches zusammen in einer Casserole oder Pfanne wohl durchgeknetet, dann ein paar Löffel voll Kapern daran gethan, und mit guter kräftiger Fleischbrühe, oder in Ermanglung deren, mit ein wenig Wein und Wasser zu einer sämigen Sause abgerührt, und mit ein wenig Zucker abgebrochen. Hierauf gießt man die Brühe, so an dem Lammfleisch ist, durch einen Seiher und rührt die Kapern-Sause damit ab, alsdann wird das Fleisch angerichtet, und die Sause darüber gethan, so ist es recht und gut.

120. Und wie in einer Petersilien-Brühe?

Die Petersilienwurzeln werden im Wasser gesotten

sotten bis sie weich sind, alsdann mit einer Fleischbrühe durch einen Seiher getrieben, mit Pfeffer, Ingber und Muscatenblüth gewürzt; zuvor aber siedet man das Fleisch ab, und läßt hernach diese Brühe noch einen Sud darüber thun, endlich legt man Butter darein, und richtet es an.

121. Wie aber mit einer Rosmarin- oder Majoran-Brühe?

Es wird selbiges in Stücken zerlegt und mit gesalzenem Wasser abgebrüht, alsdann mit kaltem Wasser wiederum abgekühlt, hernach mit Rindfleischbrühe wieder in einen Hafen gethan, mit Rosmarin, klein geriebenem Majoran, Pfeffer, Ingber und Muscatenblüth zum Feuer gesetzt, dieses läßt man eine halbe Stunde kochen, endlich thut man Semmelkrumen und ein gut Stück Butter daran; wenn es weich genug, so richtet man es an und trägts zu Tisch.

122. Wie ferner mit Trüffeln und Morcheln?

Das Lammfleisch wird nach Belieben in Stücken zerhauen, ausgewässert und blanchirt, alsdann nach Proportion ein halbbraunes Mehl gemacht, Zwiebeln und Lorbeerblätter, hernach auch das Fleisch darein gethan, und solches ein wenig durchgeschmohrt, hierauf siedend Wasser, Salz und ein Bündlein guter Kräuter daran, und damit gekocht. Wenn es meist gar ist, so thut man eingeweichte Trüffeln und Morcheln daran, läßt es kurz einkochen, daß nicht mehr Brühe darauf, als nöthig ist, so ists recht.

123. Wie mit jungen Hopfen?

Dieses Fleisch muß in mittelmäßige Stücke zerlegt, wohl ausgewässert, ein wenig blanchirt, alsdann

ein

ein wenig weiß Mehl gebrannt, das Lammfleisch nebst Salz, Muscatenblüth und einem Bündlein feiner Kräuter hinein gethan, solches erstlich auf gelindem Feuer wohl durchgeschwitzt, hernach ein wenig siedend Wasser darauf gegossen werden, und es damit kochen lassen; den jungen Hopfen schneidet man so weit er mürbe ist klein, wäscht ihn wohl, läßt ihn einmal aufkochen und thut ihn auch an das Lammfleisch, läßt es zusammen gar kochen, macht es zuletzt mit ein paar Eyerdottern sämig, oder auch, wenn man das Fleisch herausgenommen und angerichtet hat, wird ein Stüklein Butter in die Sause gethan, und damit ablegirt und über das Fleisch gegeben, so ist es gut.

124. Wie kocht man es mit einer Stachelbeer-Brühe?

Man nimmt geriebenes Semmelmehl, oder gebähetes weiß Brod, und halb zeitige Stachelbeere, thut sie zusammen in ein Häfelein, gießt Fleischbrühe und ein wenig Eßig daran, und läßt sie sieden, bis die Beere weich sind; alsdann zwingt mans durch einen Seiher und gießt wieder Fleischbrühe daran, würzt es mit Pfeffer, Ingber und Muscatennuß, thut noch mehr Stachelbeere, wie auch einen Löffel voll Milchrahm darein, und läßt es sieden bis die Beere weich sind; hernach wird Butter dazu gethan, und solches zusammen über das gesottene Fleisch angericht.

125. Und wie in einer Butterbrühe?

Wenn das Lammfleisch bis auf die Hälfte abgesotten ist, so wird es in einen Stollhafen gelegt, Fleischbrühe daran gegossen, Semmelmehl dazu gethan, mit Pfeffer, Ingber und Muscatenblüth gewürzt,

würzt, und läßt es mit einander sieden, bis das Fleisch weich ist; hernach schneidet man einen guten Theil Butter darein, richtet es in eine Schüssel an, streut Muscatenblüth darauf und trägt es zu Tische.

126. Wie ferner in einer Speck-Brühe?

Das Fleisch wird gewaschen, und wenn es eingesalzen, mit Ingber und Pfeffer gewürzt, hernach in einen Stollhafen gethan, Wasser und Eßig daran gegossen, alsdann läßt man es in stetem Sud fortsieden, hierauf wirft man Semmelmehl, würflich geschnittenen Speck und klein geschnittene Zwiebeln darein, würzt es mit Pfeffer, Ingber und geriebener Muscatennuß, und läßt es sieden. Wenn es fast fertig ist, wird es mit einer Glut auf einer flachen Stürze abgebräunt, im anrichten ein Stück Butter darein gethan, und zu Tische getragen.

127. Wie macht man ein Fricassee von Lammfleisch.

Man schneidet das Lammfleisch in kleine Stücklein, wässert und wäscht es rein aus, thut Butter in einen Tiegel, setzt ihn auf ein Kohlfeuer, legt das Fleisch darzu, deckt es zu, und läßts darinnen dämpfen, bis es fein gelb wird; unterdessen macht man eine Brühe zurecht, man nimmt nemlich Fleischbrühe thut Wein dazu, würzt es mit Pfeffer, Ingber und Gewürznägelein, läßt es zusammen in einem besondern Hafen kochen; alsdann wird die Brühe über das Fleisch gethan, und läßts darin kochen bis es weich genug ist; endlich brennt man ein wenig Mehl darein, richtet es an, und belegt es mit Citronenschalen, so ist es recht.

128. Und wie wird es in Ragout zugerichtet?

Man nimmt ein Lammsviertel, zerlegt es in 4 Stücke, spickt selbige wohl mit Speck, läßt sie in einer Casserole färben, kocht solche hierauf in Brühe gar, und thut Salz, Pfeffer, Nägelein, Champignons und ein Bündgen feiner Kräuter daran. Wenn es nun gar, so wird ein Coulis von Kalbfleisch darzu gethan und angerichtet.

129. Wie wird es mit Spinat und Spargel zubereitet?

Es wird das Lammfleisch in mittelmäßige Stücke zerhauen, wohl ausgewässert, ein wenig blanchirt, sauber geputzt, und denn mit ein wenig kochendem Wasser, einem kleinen Stücklein Butter und Salz zum Feuer gesetzt, man muß aber nicht mehr nasses darauf thun, als darauf bleiben soll, alsdann schäumt man es sauber ab, und läßts kochen; hierauf wird der Spinat im Wasser einmal aufgekocht, denn aufgegossen, rein ausgedruckt, ein paarmal durchgehackt, und wenn es über halb gar ist, an das Fleisch gethan, ingleichem auch der Spargel, solchen bricht man das mürbe ab, schneidet es ein wenig klein, denn wird es auch vorher einmal aufgekocht und mit dem Spinate wie auch ein Stücklein Butter im Mehl umgekehrt und Muscatenblüth daran gethan, hierauf läßt man es zusammen ein wenig durchkochen, und zuletzt schlägt man ein paar Eyerdotter mit Rahm abgerührt daran, so ist es gut.

130. Wie pflegt man die Lammsköpfe zuzurichten?

Diese werden in der Mitte von einander gespalten, doch

doch also, daß es bey dem Maul noch ein wenig zusammen hält, alsdann wohl ausgewässert, mit einem Bindfaden umwunden, und nebst dem Eingewelde in Wasser und ein wenig Salz abgekocht; wenn sie nun gar sind, so spült und kühlt man sie in kaltem Wasser ab, hernach schneidet man sie in der Mitte durch, putzt die Kinnbacken, Zungen und Maul sauber ab, denn bricht man die unsaubere Knochen heraus; hierauf nimmt man gerieben Weißbrod, Salz, Pfeffer und gehackte Petersilie, menget dieses alles zusammen, kehret die Lammsköpfe in geschmolzener Butter um, und bestreut selbige damit, denn werden sie auf dem Rost auf beyden Seiten braun gebraten, und das Eingeweide kan in dünne Scheiben geschnitten, und ein Fricassee, wie man sonst vom kalten Braten macht, daran verfertiget werden, oder man kan es nur mit ein wenig brauner Butter, Pfeffer und Salz abschwitzen, oder auch ein wenig durchhacken, und mit Butter, Coriander, Zucker, Weineßig und ein wenig Wein durchstofen, alsdann anrichten, die Köpfe herum legen und auf den Tisch geben.

131. Wie werden sie auf Englische Art zubereitet?

Es werden selbige in so viel Wasser, daß sie davon bedeckt werden, nach Belieben mit allerhand Gewürz gekocht, eine dicke Brühe mit durchgesiebtem Habermehl und Rahm daran gemacht, etwas sauber gewaschene Rosinen und Weinbeere, auch ein wenig Salz daran gethan; wenn sie nun angerichtet werden sollen, thut man etwas spanischen Wein, oder Speck und Zucker darzu, so ist es recht.

132. Wie macht man farcirte Lamms-Brüste mit einer Rahmsause, Morcheln und Pistacien?

Wenn man eine Lammsbrust füllen oder farciren will, so wird das vorder Viertel genommen, der Rücken mit dem Halse in die Länge abgehauen, daß die Brust etwas breit und zierlich bleibt, sodann auch der Beinknochen über dem Gelenke kurz vor dem Blatt abgehauen, denn ein Schnitt in die Länge über das Blatt gethan, der Knochen ganz behende und zierlich heraus gelöset, das Fleisch wieder zusammen geheftet, und hierauf am Ende, wo das Viertel abgeschnitten ist, mit einem langen spitzigen Messer zwischen dem Fleisch und den Rippen wohl gelöset, aber dabey muß wohl zugesehen werden, daß kein Loch, weder oben durch das Fleisch, noch an die Seite, oder unten durch die Rippen gestochen wird; denn die Brust ein wenig ausgewässert, und hernach wieder ausgetrocknet, denn eine gute Fülle oder Farce gemacht, damit die Brust gefüllt und das Loch wieder zugeheftet; wenn nun solches geschehen, so kocht man sie in einer kurzen Brühe mit ein wenig Salz, ganzen Zwiebeln und Lorbeerblättern, und macht nachstehende Rahm-Sause daran: Man nimmt ein wenig Butter, Mehl, ein paar Eyerdotter, etwas Petersilie im Wasser einmal aufgekocht und klein gehackt, ein wenig gestossene Muscatenblüth und ein wenig Salz, knetet dieses zusammen durch, und rührt es mit süssem Rahm ab. Hierauf werden sauber geputzte und geweichte Morcheln und Pistacien darein gethan, und wenn man die Lammsbrüste anrichtet, so wird die Sause darüber gegeben.

133. Wie

133. Wie werden die Lammsfüsse zu einem Gericht zubereitet?

Die Füsse werden wohl abgebrüht und gekocht; wenn sie gar worden, so nimmt man die Knochen aus der Mitte und füllt sie mit einer guten Fülle; wenn sie gefüllt sind, so werden sie in geklopften Eyern umgewendet, mit zarten Semmelkrumen bestreut und gebacken, und die Schüssel mit gehackter Petersilie belegt. Man bedient sich auch dieser Lammsfüsse zu Nebengerichten, ingleichen kan auch eine Potage von Lammsköpfen damit belegt werden. Man muß sie allezeit warm anrichten.

134. Und wie macht man ein Fricassee von Lamms-Füssen?

Die Lammsfüsse müssen vorher mit Wasser, guten Kräutern, Pfeffer, Ingber und Salz gar gekocht, dann aufgelegt, damit sie kalt werden, hernach sauber abgeputzt, in der Länge durch- und ferner Gliedermeise abgeschnitten werden, denn thut man ein gut Stück Butter in eine Casserole oder breite Pfanne und läßt selbige recht gelbbraun werden, ingleichem wird nur ein wenig Mehl nebst klein gehackten Zwiebeln, Lorbeerblättern und den Füssen alles zusammen hinein gethan, und über dem Feuer fleißig umgeschüttelt und durchpaßirt; hierauf ein ganz wenig Fleischbrühe, oder in Ermanglung deren ein wenig siedend Wasser daran gegossen, und damit ein wenig durchgekocht, etwas Champignons-Puder, gestossene Nägelein und Muscatenblüth, wie auch Citronen und Salz daran gethan; wenn nun alles ein wenig zu-

sammen durchgekocht und zuweilen umgeschüttelt ist, so macht man es mit Eyerdottern, Weineßig und klein gehackter Petersilie ab, so ist es recht und gut.

VI.) Vom Schweine-Fleisch.

135. Wie pflegt man das Schweine Fleisch zuzurichten.

Es wird dieses Fleisch meistentheils im sauren Kraut gekocht, und damit zu Tische gegeben. Man kocht es auch gelb mit Citronen und Rosinen, wie das Kalbfleisch; einige kochen es auch mit Meerrettig, wie das Rindfleisch; andere mit Petersilie und Salbey, wie das Hammelfleisch. Es ist auch gut, wenn es bey alten Hennen mit Potagen gekocht wird, oder auch mit Rüben.

136. Und wie gedämpft?

Man läßt in einem Hafen ein gut Stück Butter zergehen, alsdann wird das Fleisch, wenn es sauber gewaschen, darein gelegt, mit Salz, Pfeffer und Nägelein gewürzt, auch klein geschnittene Citronen und ein Löffel voll Mehl dazu gethan, hernach deckt man den Hafen fest zu, und laßt es also dämpfen. Wenn nun das Fleisch gar ist, so wird noch ein wenig Wein dazu gegossen, daß es eine kurze Brühe bekommt, alsdann angerichet, so ist es recht.

137. Wie werden Schweins-Ripplein gekocht, mit Brod bestreut und auf dem Rost gebraten?

Man läßt selbige kochen, und wenn sie gar sind, so werden sie herausgenommen, mit geriebener Semmel-

mel bestreut, Pfeffer, Salz und klein gehackte Salbey dazu gethan, auf den Rost gelegt, damit braun werden; alsdann macht man eine Brühe von braunem Mehl, Wasser, Eßig, Salz, Pfeffer, klein geschnittenen Zwiebeln, gießt sie in die Schüssel, richtet die Ripplein darauf an, so sind sie fertig.

138. Wie kan man einen Schweinskopf wie einen wilden zurichten?

Es wird selbiger ordentlich abgebrüht, damit die Haare abgehen, alsdann mit Stroh abgesenget, doch so, daß er schwarz wird, hernach im Wasser abgekocht, und dazu thut man ein gut Theil Salz, guten Eßig, zerstossene Wacholderbeere und Salbey. Wenn er kalt ist, so wird er angerichtet und zu Tisch getragen.

139. Wie macht man eine Rollade von Schweins-Köpfen?

Dazu werden mittelmäßige Schweinsköpfe, die nicht allzufett sind, genommen, in der Mitte von einander gespalten, die Ohren daran abgeschnitten, alsdann einigemahl in frischem Wasser wohl ausgewässert, und hernach gar gekocht, doch müssen sie nicht allzumürbe seyn, sondern wenn sich die Knochen völlig ausbrechen lassen, so sind sie recht; hierauf nimmt man sie heraus und bricht die Knochen ganz warm heraus, daß die Köpfe ganz bleiben, und denn so muß man Salz, gestossene Gewürznägelein, Pfeffer, Muscatenblüth, in Striemen geschnittene Citronenschalen und gehackte Petersilie in Bereitschaft haben, und so gleich warm auf die inwendige Seite der Köpfe dick überstreuen, solche wieder zusammenfügen, daß das eine spitzige Ende gegen das andere dicke Ende zu lie-

gen kommt, mit einem Bindfaden übers Kreutz wohl umwunden, in ein Tuch geschlagen und unter eine Presse setzen, daß es darunter kalt werde, hernach in einer Lacke verwahren. Wenn davon gebraucht wird, so schneidet man es in Scheiben, und gibt Weineßig, Pfeffer und gehackte Petersilie darüber, oder dabey, wie es einem jeden beliebt.

140. Wie wird ein Ragout von Schweins-Ohren oder Füssen gemacht?

Die Schweins-Ohren oder Füsse werden im Wasser gekocht, hernach läßt man sie darinnen liegen bis sie kalt werden, alsdann werden sie in kleine Stücken geschnitten, auch Zwiebeln klein gehackt, ein Stück Butter in eine Casserole gelegt, mit ein wenig Mehl braun gemacht, die klein gehackte Zwiebeln mit den Ohren oder Füssen darein gethan, gute Fleischbrühe darauf gegossen; hierauf thut man Muscatenblüth, Salz, Pfeffer und ganze Nägelein daran, und läßt es kochen. Wenn man es nun anrichten will, so schüttet man 1 oder 2 Löffel voll Weineßig, oder den Saft von einer sauren Citrone daran, läßt es damit einmal aufkochen und trägt es zu Tische.

141. Wie werden die Schweins-Füsse grillirt oder auf dem Rost gebraten;

Die Schweinsfüsse werden erstlich in die Länge bis an das unterste Glied eingeschnitten, und alsdann so zusammen gelassen, hernach mit einem Bindfaden ganz dicht aneinander fest umwunden, und denn langsam und recht mürbe gekocht; wenn sie kalt sind, so werden sie doch wieder hart, daher müssen sie auch eine Nacht liegen, daß sie recht durchkühlen. Wenn

man

man Gebrauch davon machen will, so wird der Bindfaden abgelöset, und man schneidet sie in der Mitten durch, kehrt sie in geschmolzener Butter um, und bestreut sie wie Carbonade, legt sie hierauf auf den Rost und bratet sie auf etwas starkem Kohlfeuer ab, macht alsdann nachstehende Roberts-Sause dazu: Es wird etwas weniges braunes Mehl mit ganz klein gehackten Zwiebeln gemacht, ein oder zwey Löffel voll Senf, Citronenschalen, auch einige Citronenscheiben dazu gethan, ein wenig Fleischbrühe daran gegossen und läßt es damit ein wenig durchkochen, daß es eine sämige Sause wird, zuletzt mit ein wenig Weineßig und Zucker gebrochen, und diese Sause wird in die Schüssel gegeben, und die Füsse legt man zierlich herum, so ist es recht.

142. Und wie werden sie mit Rüben zugerichtet?

Es werden selbige ganz mürbe gekocht, denn läßt man sie kalt werden, putzt sie sauber ab, schneidet sie in der Länge mitten durch und legt sie in ein Geschirr, hernach nimmt man Rüben und putzt sie sauber, alsdann läßt man sie in einem Durchschlag wohl abtrocknen; hierauf wird in einer Casserole etwas braune Butter, oder ein wenig braun Mehl gemacht, die Rüben thut man denn hinein, läßt sie eine gute Zeit darinnen braten und schwitzen, schüttelt und rührt sie zuweilen um; zuletzt wird ein wenig gute braune Brühe daran gethan und damit vollends gar gekocht, daß nur eine kurze sämige Sause darauf bleibt; wenn sie nun fertig, und man bald anrichten will, so thut man die zurecht geschnittene Schweinsfüsse hinein und läßts ein wenig zusammen durchkochen, so ist es gut.

153. Wie wird ein Spanferkel auf teutsch zubereitet?

Wenn das Spanferkel abgebrüht und ausgenommen ist, so wird es in 4 Theile geschnitten, in eine Casserole mit geschmolzenem Speck gethan, hierauf mit guter Brühe gar gekocht, und eine mit Nägelein gespickte grosse Zwiebel, ein Bündgen guter Kräuter, Salz, Pfeffer und Muscatennuß daran gethan, und läßt alles aufsieden. Wenn es fast gar ist, so thut man ein Glas weissen Wein daran; hierauf thut man in eben den Speck, in welchem zuvor das Spanferkel gelegt worden, Austern, Mehl, ein Stück Citronen, Kapern, und wenn man will, einige von den Kern befreyete Oliven. Wenn nun solches angerichtet werden soll, so druckt man den Saft von einer Citrone darauf, und belegt den Rand der Schüssel mit dem gehackten Gehirn von dem Spanferkel, wie auch mit gebackener Petersilie, so ist es recht.

144. Und wie macht man ein Fricassee von einem Spanferkel?

Das Spanferkel wird in Stücken geschnitten, denn legt man es in einen Kessel mit siedendem Wasser und läßts darinnen aufkochen; hierauf wird es in kalt Wasser gelegt, die Haut abgezogen, Butter in einer Pfanne braun gemacht, das Fleisch mit Mehl bestreut und läßt es braun werden, gießt alsdann Fleischbrühe oder Wasser dazu, würzt es mit Muscatenblüth, Pfeffer und Nägelein, wirft Zwiebeln und Salz daran, wenn es gar ist, so wird das gelbe von drey Eyerdotter ausgeschlagen, und mit Eßig abge-

gerührt, wenn man es anrichten will, so gießt man die Eyer daran, und läßt sie sämig werden, so ist es recht und gut.

145. Wie pflegt man es à la Daube zuzurichten?

Das Spanferkel, wenn es vorhero wohl geputzt worden, schneidet man in 4 oder 5 Stücke, paßirt es in der Casserole mit zerlassenem Speck, und thut es hernach in einen Hafen mit einer guten kräftigen Brühe, einer gespickten Zwiebel, Salz, Pfeffer, einem Bündgen feiner Kräuter, dieses alles zusammen läßt man wohl kochen; wenn es fast gar ist, so wird ein Glas Wein, ein wenig von der braunen Brühe aus der Casserole, worunter man Mehl gerührt, um die Sause zu verbinden, daran gethan, hernach mit dem Saft von einer Citrone angerichtet, und die Schüssel mit gebackener Petersilie und mit dem Hirn von dem Spanferkel, so gleichfalls gebacken seyn muß, belegt.

146. Und wie wird es gefüllt?

Es wird ein Gehäcke von der Leber, blanchirtem Speck, Champignons, Salz, Pfeffer, guten Kräutern und ein wenig Salbey gemacht, und solches in der Casserole paßirt, hernach das Spanferkel damit gefüllt, solches zugenäht, damit die Fülle nicht heraus fällt, gebraten, mit Butter begossen, und wenn es gar ist, mit gebackener Petersilie oder Semmelrinden aufgetragen.

147. Wie werden geräucherte Schweins-Zungen zubereitet?

Man kocht selbige im Wasser mit ein wenig rothen Wein, einigen Scheiben von kleinen Zwiebeln

mit Gewürznägelein; wenn sie gar sind, werden sie nach eines jeden Belieben, entweder Scheibenweise, oder ganz angerichtet, und zwar kalt, als Beygerichte.

VII.) Vom Wildpret.

148. Was vor Stück vom Wildpret beitzet man ein.

Von Hirschen und Rehen wird fast alles eingebeitzt, sonderlich aber die Läufer, Keulen und Ziemer; von wilden Schweinen die Keulen oder Schinken; die Hasen werden auch, sonderlich wenn man sie nicht alsobald verspeisen will, nach abgezogenem Fell, abgeschnittenem Kopf, den vordern Läufen und der Brust, oder mit einem Wort, nach abgestochenem Vorhäß, ganz eingebeitzet.

149. Was nennet man einen Ziemer?

Der Ziemer ist das Hintertheil auf dem Rücken des Hirsches, von welchem die Keulen abgelöset, und welches das Beste am Hirsch ist.

150. Wie pflegt man solchen niedlich zuzurichten?

Es wird selbiger sauber ausgewaschen, hierauf mit grobem Speck durchstossen, wie man eine à la Daube spicket, etliche hölzerne Spießlein zugesteckt, in einen Hafen oder Kessel zum Feuer gesetzt, Wasser, Eßig und Wein darauf gegossen, gesalzen, allerhand Kräuter, als Rosmarin, Lorbeerblätter, Thimian, Salbey, Ysop und eine Zwiebel dazu gethan, und läßt ihn kochen bis er weich wird. Hernach nimmt

man

man ihn heraus, legt ihn in eine Bratpfanne, reibt Hausbacken-Brod, vermischet dieses mit Zucker, Zimmet, Ingber, klein geschnittenen Citronenschalen, ein paar Eyern, zerlassener Butter, Wein und ein wenig von dem Fette, worinnen der Ziemer gekocht worden, ingleichem etwas Brühe, machet solches alles als einen Teig, bestreicht den Hirschziemer mit Eyern, und überzieht ihn von oben ganz und gar einer Fingers dick mit diesem Teig, streicht es mit einem warmen Messer fein glat zu, begießt ihn mit zerlassener Butter, und streut geriebene Semmel darüber; setzt selbigen endlich in einen heissen Backofen, und läßt ihn also backen. Wenn man ihn anrichtet, so wird Zucker und Zimmet darüber gestreut. Soll nun eine Sause dazu kommen, wie gebräuchlich, so wird in einer Casserole Butter aufs Kohlfeuer gesetzt, damit solche heiß werde, hernach ein paar Hände voll geriebene Semmel darein gethan, und läßt sie hübsch braun rösten, gießt ferner Wein und Brühe darauf, würzt es mit Zucker, Citronenschalen und Scheiben, und läßt es ein wenig dicklich kochen; hierauf wird die Sause unter den Ziemer, und nicht darüber gegossen, und zu Tische getragen.

151. Wie muß das Hirsch-Wildpret zubereitet werden?

Es muß dieses Fleisch erst wohl gehäutelt, und so es etwa vom Schuß sehr schweißig, mit siedendem Wasser gebrennt und auf das reinste ausgewaschen werden.

152. Wie soll man es dämpfen?

Man durchzieht solches mit kleinem Fingers dick geschnittenem Speck, der mit Salz, Pfeffer und Ingber

ber bestreut worden; hierauf wird das Wildpret mit Mehl bestreut, und alsdann in heisse Butter gelegt, daß es auf beyden Seiten braun werde, sodann gute Fleischbrühe daran gegossen, darinnen es eine gute Weile dämpfen muß, ein halber Schoppen Wein dazu geschüttet, eine mit Nägelein besteckte ganze Zwiebel nebst einigen Lorbeerblättern daran gethan, mit Pfeffer, Ingber, Gewürznäglein und Citronenschalen abgewürzt; dieses alles nun läßt man so lange zusammen dämpfen, bis das Wildpret weich genug; wäre die Brühe nicht recht dicklich, kan noch ein wenig braun Mehl daran gebrennt, beym anrichten aber klein geschnittene Citronenschalen darüber gestreut, die Zwiebeln aber wieder davon herausgenommen werden. Wenn es beliebt, kan man über dieses auch Kapern oder Sardellen, ingleichem ohngefähr einen halben Eslöffel voll von Wacholderbeeren hinzu thun.

153. Wie pflegt man Hirsch-Wildpret zu kochen?

Wenn das Fleisch noch frisch ist, so pflegt man es ordentlich zu salzen, und mit Wasser und Wein abzukochen, hernach in einen Tiegel zu legen, und von der Brühe, darin es gekocht worden, daran zu giessen, alsdann Mehl nebst ein paar Zwiebeln braun zu rösten und es an das Fleisch zu thun, endlich mit Ingber, Pfeffer und Gewürznägelein zu würzen, ein wenig Eßig daran zu schütten und es noch eine Weile dämpfen zu lassen, so ist es recht.

154. Und wie wird Reh-wildpret sauer gekocht?

Es wird selbiges in Wasser und gehörigem Salz gekocht, und wenn es nun zimlich weich ist, so nimmt man

man es heraus, säubert und wäscht es ab, thut es in einen andern Hafen und läßts im Essig gar kochen, hernach würzt man es mit Pfeffer, Nägelein, gebratenen Speckwürfelgen und geriebenen Lebkuchen. Die Brühe muß kurz werden, derowegen läßt man es so lange kochen, bis man meynet, daß noch Brühe genug daran sey.

155. Wie macht man ein Ragout von Hirsch-Wildpret?

Man spickt ein Stück Hirschwildpret mit grossem und mit Salz und Pfeffer gewürztem Speck, thut solches in eine Casserole mit geschmolzenem Speck, läßt es mit Brühe oder heissem Wasser und ein paar Gläsfer Wein kochen, würzt es mit Salz, Muscatennuß, einem Bündgen guter Kräuter, einigen Lorbeerblättern, einem Stück von einer grünen Citrone, und läßt es 3 oder 4 Stunden kochen, nachdem es nemlich hart ist. Wenn es gar, so wird die Sause mit einem guten Coulis dicklich gemacht, und beym anrichten Kapern und Citronensaft daran gethan.

156. Wie richtet man Hirsch- oder Schweins-Wildpret mit einer Wacholderbeer-Sause zu?

Das Wildpret wird in ordentliche Stücke zerhauen, ausgewässert und in Wasser und Salz gar gekocht, alsdann macht man braun Mehl mit etwas viel Zwiebeln, gießt gute Fleischbrühe darauf und läßt es damit kochen, hernach thut man gestossene Wacholderbeer, Nägelein, Salz, Weineßig und Zucker daran, legt das gekochte Fleisch auch hinein, und läßt es zusammen ein wenig durchkochen, so ist es recht.

157. Wie wird das Schweine-Wildpret zubereitet?

Selbiges wäscht man recht sauber ab; wenn es noch frisch ist, wird es gesalzen, und in halb Wasser und Wein abgekocht; hernach Butter in einen Tiegel gethan, und wenn sie heiß ist, Mehl und geriebenen Rockenbrod darinnen braun geröstet. Wenn nun dieses geschehen, so nimmt man ein wenig Brühe von dem Wildpret und gießt es dazu, alsdan würzt man es mit Nägelein, Pfeffer und Ingber. Wenn nun diese Brühe kalt, so thut man das Wildpret dazu in den Tiegel nebst klein gestossenen Wacholderbeeren und ein wenig Bratenfett, läßt es zusammen aufkochen, und giebts auf den Tisch.

158. Und wie mit einer Kirschen-Sause?

Es wird solches gleichfalls in zierliche Stücke gehauen, wohl ausgewässert und in Wasser mit ein wenig Salz gar gekocht, in währender Zeit macht man etwas braun Mehl mit ein wenig Zucker, daß es eine hohe Farbe bekommt, alsdann werden ein paar Hände voll gestossene trockene Kirschen nebst Zimmet und Citronen darein gethan, solches über dem Feuer gerührt, alsdann Wasser und Weineßig darauf gegeben und damit langsam gekocht, daß es sich recht schwarz legirt und sämig wird, hernach durch ein Sieb gestrichen. Wenn das Fleisch gar ist, so wird es sauber ausgeputzt und zu der Sause gethan, denn vollends süß gemacht, ein wenig zusammen durchgekocht und angerichtet.

159. Wie

59. Wie macht man ein Ragout von Hirsch-Ohren, Zungen und Mäulern?

Den Hirschköpfen werden die Zungen ausgeschnitten, auch die Ohren und Mäuler abgelößt alsdann alles zusammen mit Haut und Haar, den Kopf samt den Füssen, alles in einen Kessel gethan und gar gekocht; wenn es gar ist, so wird es sauber geputzt und in kaltem Wasser rein abgespült, daß es kalt wird. Wenn man es nun gebrauchen will, so muß man es sauber nachputzen, die Ohren in ganz dünne Striemlein schneiden, die Zungen in der Mitten durch oder in dicke Scheiben, wie man will, denn auch die Mäuler, und so man daran nicht genug hat, das beste vom Kopf, nemlich die Kinnbacken und Augen, alles sauber geputzt und klein geschnitten, ein wenig braun Mehl gemacht, und klein gehackte Zwiebeln nebst dem geschnittenen darein gethan, solches auf dem Feuer ein wenig durchpaßirt, und dann recht gute Brühe darauf gegossen, damit durchgekocht, zuletzt Salz und Citronensaft daran, so ist es recht. Auch kan es also zubereitet werden, wenn man keine Brühe hat, und die Sachen mit braun Mehl einpaßirt sind, so gießt man ein wenig Wasser, Wein und Weineßig daran, thut Citronen, Corinten, klein geschnittene Mandeln, Lorbeerblätter, Nägelein, Salz und ein wenig Zucker dazu, und läßt es damit durchkochen, so ist es auch gut. Will man es weiß haben, so wird das geschnittene mit ein wenig zart geriebenem Brod, einem Stücklein Butter, guter Fleischbrühe, Salz, Citronen und Muscatenblüth in eine Casserole gethan, damit durchgekocht, und zuletzt mit ein paar Eyerdottern ab-

ablegirt und säuig gemacht; wenn man will, kan man auch einen Löffel voll Senf mit daran thun, welches auch recht gut ist.

160. **Wie pflegt man einen wilden Schweins-Kopf zuzurichten?**

Der Kopf wird, wenn er zuvor gesengt und abgeputzt ist, in frisches Wasser gelegt, hernach mit einem saubern Ziegelstein wohl abgerieben, damit das schwarze und unreine davon komme; hierauf wäscht man ihn mit reinem Wasser aus, steckt ihm ein paar Hände voll Salz ins Maul, und stopfet es wohl hinab, legt ihn alsdann in einen Hafen, gießt halb Wasser und halb Eßig daran, wirft noch 3 Hände voll Salz, einen guten Theil ganzen Ingber, Pfefferkörner, Muscatenblüth, auch Lorbeer, dergleichen Blätter und Rosmarinzweiglein darein, läßt ihn 6 oder 7 Stund lang sieden, nachdem er stark ist; wenn er nun eingesotten, so wird rother Wein daran gethan, damit das Fleisch hübsch roth werde, der Kopf oft mit einem Löffel herum gedreht, daß er sich nicht anlege, und läßt ihn also gemach sieden, damit er nicht aufbricht. So er nun weich ist und heraus genommen werden soll, seihet man zuvor die Brühe davon ab und stürzt ihn heraus auf eine Schüssel. Man muß sich aber wohl in acht nehmen, daß man ihn ja nicht bey dem Rüssel in die Höhe hebt, weil solchergestalt die beede Kiefer ausreissen. Wenn er denn über Nacht erkaltet, so wird er in eine Schüssel gelegt, und ihm eine Citrone oder Pomeranze ins Maul gegeben, die Zunge geputzt, in die Länge durchgeschnitten und dabey gesteckt, auch sonst mit allerhand Grünem so zierlich angerichtet, als man kan und beliebt, und Weineßig mit Pfeffer dabey gegeben.

161.

161. Und wie wird eine Rehkeule gedämpft zugerichtet?

Es wird solche sauber abgehäutelt, einige Tage in Weineßig eingebeitzt, gespickt, gesalzen und mit Nägelein und Pfeffer gewürzt, hernach in einen Hafen gethan, Eßig, Wasser und ein wenig Wein daran gegossen, und man läßt selbige alsdann sieden bis sie weich wird. Indessen nimmt man geschälte und klein geschnittene Aepfel, röstet sie im Schmalz, thut gehackte Weinbeer und geriebenen Lebkuchen dazu, gießt süssen Wein daran, und würzt es nach Belieben, hierauf seihet man die Brühe von der Keule, worin sie gesotten hat, herab, und gießt erst gemeldte Brühe darüber, läßt es also mit einander dämpfen, richtet es in eine Schüssel an, streut Zimmet und klein geschnittene Citronenschalen darauf, gießt die Brühe darüber und gibt es auf den Tisch.

162. Wie pflegt man einen Hasen zu dämpfen?

Man zieht dem Hasen das Fell ab, nimmt das Eingeweide von selbigem heraus, und schneidet die zwey vordere Viertel samt dem Hals und Kopf bis an die Rippen herab, hernach wieder gehäutelt und einige Tage in Weineßig und Wein eingebeitzt, nachdem gespickt, gesalzen und mit Nägelein und Pfeffer gewürzt, in Stücken zertheilt, und läßt die zwey vordere Viertel in halb Wasser halb Weineßig sieden, löset sodenn das Fleisch von den Beinen ab, hackt es klein, und thut geriebenes Rockenbrod, Pfeffer und Nägelein dazu, thut es in einen Stollhafen, darunter man eine Glut schüren kan, gießt den mehrsten

Theil

Theil Wein, ein wenig Eßig und Wasser daran, und wenn man will, kan man auch Citronensaft darein drucken, deckt hierauf den Hafen zu, und läßt ihn dämpfen, bis er weich ist. Ehe man ihn anrichtet wirft man ein Stück Butter darein, zuckert es, alsdann wird er angerichtet und klein geschnittene Citronenschalen daran gestreut.

163. Und wie in einer Böhmischen Sause?

Der Hase wird gesalzen, gewürzt, gespickt und bis auf die Hälfte gebraten, hernach wieder vom Spieß gezogen, in Stücken zerschnitten, Weineßig und ein wenig Wasser in einen Hafen gegossen, wie auch der Hasenschweiß daran geschüttet, geriebene Lebkuchen dazu gethan, glatt angerührt, damit es nicht zusammen lauft, mit Pfeffer, Ingber und Nägelein gewürzt, geschälte Zwiebeln klein gehackt, solches samt einem klein und würflicht geschnittenen Speck in ein Pfännlein gethan, hübsch braun mit einander abgeröstet, das Schmalz davon herab gegossen, und das übrige an den Hasen im Hafen gebrennt, und läßt ihn damit dämpfen, alsdann wird er angerichtet.

164. Wie werden aber junge Hasen auf Schweitzerisch zubereitet?

Man zerlegt die Hasen in Viertel und spickt sie mit Speck, läßt sie in einer Brühe kochen, würzt sie mit Salz, Pfeffer und Gewürznägelein, und gießt ein wenig Wein daran; wenn sie gar sind, so thut man die Leber und das Blut mit ein wenig Mehl in eine Casserole, vermischt alles mit einander mit ein wenig Weineßig, Kapern und Oliven, aus welchen zuvor der Kern gemacht worden, und richtet es an, so ist es recht und gut.

165. Wie verfertigt man einen Hasen-Kuchen?

Das Fleisch und die Haut wird von dem Hasen sauber abgeschnitten, und mit etwas geräuchertem Schinken klein gehackt, alsdann gerieben Brod, 4 Eyer, Salz, gestossene Nägelein und Muscatenblüth klein geschnittene Citronenschalen, ein Stück Butter, zusammen zu einer wohlschmeckenden Fülle ganz klein gehackt, hierauf frisch geräucherter Speck in kleine Würfel, nach Proportion als einem dünket daß es genug ist, geschnitten, solches unter die Fülle gemengt, hernach macht man kleine runde platte Ballen, als eine Hand groß, daraus, setzt solche mit einer kleinen Braise in eine Tortenpfanne, und macht sie gar; wenn man anrichtet, so wird eine Sauce-Hachee darüber gemacht, so ist es recht gut. Hat man von den Ballen übrig, so können solche aufgehoben, und nach Belieben aufgeschnitten oder damit garnirt werden, wie man will, es siehet bunt aus, wie eine Mettwurst.

166. Wie richtet man einen Hasenpfeffer zu?

Es werden die Lenden und Schulterblätter von einem Hasen ganz abgelößt, das übrige aber in Stüken zerschnitten, dieses alles mit gröblichem Speck gespickt, und mit geschmolzenem Speck in eine Casserole gethan, hierauf mit Brühe und Wein gekocht, dazu ein Bündgen gutes Kräuter, Salz, Pfeffer, Muscatennuß, Lorbeerblätter und grüne Citronen gethan, denn fricasirt man die Leber, und wenn man selbige gestossen, so wird sie mit einem Coulis und ein wenig von der Brühe durch ein Haartuch geschlagen,

und warm angerichtet. Wenn man die Coulis nicht sogleich bereiten kan, so bedient man sich nue zur Verdickung einer braunen Mehlbrühe.

VIII.) Von allerley Flügelwerk.

167. Wie soll ein Capaun geputzt und vorbereitet werden?

Es wird ihm die Kehle abgeschnitten, hierauf steckt man ihn in heisses Wasser, dreht ihn so lange darinnen herum, bis er die Federn fahren läßt, putzt ihn sauber, und legt ihn in kaltes Wasser. Die Franzosen brauchen hierzu kein Wasser, sondern sobald er abgeschnitten, schlagen sie ihn, da er noch zappelt, mit der Faust auf dem ganzen Leib herum, so läßt er die Federn auch fahren, und sie können ihn recht rein rupfen, nach diesem nimmt man das Eingeweide und den Kopf sauber heraus, speilert und zähmet ihn gehöriger massen, so ist er alsdann recht.

168. Wie richtet man ihn in einer Bräse zu?

Man nimmt selbigen aus, biegt die Beine also einwärts, als wenn man ihn zu einer Potage anrichten wollte; hierauf wird er mit grobem wohlgewürzten Speck und dicken länglichten Schinkenschnitten gespickt: der Boden eines Kessels, welcher sich zu der Grösse des Capauns schickt, mit Speckstreifen, und Scheiben von Rind- und Kalbfleisch belegt, mit Zwiebeln, gelben Rüben, Pastinaten, kleinen grünen Zwiebeln, feinen Kräutern, grüner Citrone Salz und Pfeffer gewürzt; alsdann legt man den Capaun darauf, würzt ihn eben so wie unten, und bedeckt ihn mit Scheiben von Rind- und Kalbfleisch und mit Speckstreifen,

streifen, und lätzt ihn etwa 4 bis 5 Stunden mit oben und unten gegebenem Feuer allmählich kochen, man muß sich aber wohl vorsehen, daß es nicht anbrenne, sollte auch von ohngefähr nicht hinlängliche Bräse daran gekommen seyn, so wird ein wenig gute Brühe, oder Jus daran gegossen. Hernach macht man ein Ragout von fetten Lebern, Trüffeln, Champignons, Morcheln, Musseronen, Artischockenstielen, Spargelspitzen, nachdem es die Jahrszeit mit sich bringt, thut sie mit ein wenig geschmolzenem Speck in eine Casserole, befeuchtet sie mit einem guten Jus, und wenn das Ragout gar ist, so wird es wohl abgefettet, und mit einem guten Kalbs- und Schinken-Coulis dicklich gemacht, denn zieht man den Capaun aus dem Kessel, läßt ihn ablaufen, und legt ihn in die Schüssel, in welcher er angerichtet werden soll, kostet hernachmals das Ragout, ob es einen guten Geschmack habe, thut es über den Capaun, und richtet es warm an.

Es werden auch gefüllte Capaunen auf diese Art zugerichtet: Wenn nemlich der Capaun ausgenommen worden, so wird mit den Fingern die Haut über die Brust loß gemacht, hierauf mit einem Messer das Brustfleisch des Capauns unter der Haut abgelößt, und mit nachstehender Milchrahm-Fülle gefüllt: Man nimmt nemlich einen Kalbseuter, gereinigten Speck, ein wenig rohes Rindsfett nebst einigen Champianons, Trüffeln, einem Stück Schinken, ein wenig Petersilie und Zwiebeln, das Brustfleisch von einigen Rebhühnern, so deren einige bey der Hand sind, würzt solches alles mit Salz, Pfeffer, Muscatennuß, ein paar Gewürznägelein, hackt alles zusammen wohl, und thut denn soviel in Milchrahm geweichte Semmelkrumen hinzu, als zwey Eyer groß sind, wie auch

das gelbe von 3 oder 4 Eyern, stößt alles wohl im Mörsel, füllt mit solcher Fülle den Capaun über der Brust, wo zuvor das Brustfleisch gesessen, bestreicht die Fülle mit einem Messer, welches zum öftern in geklopftes Ey zu tunken, damit die Fülle fein dicht und glatt werde, kocht ihn darauf so, wie vorher gemeldet, in einer Bräse, und richtet ihn mit eben dem Ragout warm an.

169. Wie wird er gedämpft zubereitet?

Man schlägt dem gehörig vorbereiteten Capaun die Flügel und Beine entzwey, besprengt ihn mit Salz, und läßt ihn also eine halbe Stunde liegen, macht aber indessen ein wenig Speck und Butter in einer Casserole heiß, wenn solches heiß genug, wird der Capaun, so vorher mit grobem Speck gespickt, mit Mehl bestreut und in die heisse Butter gelegt, läßt denselben so lange dämpfen, bis er überall braun wird; sodann gießt man eine gute Bouillon darauf, wirft 3 Zwiebel, Thimian und Lorbeerblätter in ein Bündgen zusammen gebunden darein, und läßt es, indem der Tiegel oder die Casserole wohl zugedeckt gehalten wird, eine gute Weile also kochen, endlich wird Gewürz, Wein und dasjenige noch hinzu gethan, womit man dem Essen einen lieblichen und selbst gefälligen Geschmack geben will, als Citronen, Oliven, Sardellen, Stockschwämme, u. d. g. worauf es, wenn das Bündlein Kräuter herausgenommen worden, angerichtet und aufgetragen werden kan.

170. Wie wird er mit Carfiol gekocht?

Es wird der Capaun zuförderst blanchirt und in ein wenig gesalzenem Wasser weich gekocht, unter welcher

welcher Zeit der Carfiol nur halb gekocht werden muß; alsdann setzt man beydes nebst Butter, Ingber, zart geriebener Semmel und etwas guter Fleischbrühe in einer Casserole zum Feuer, daß es so lange durcheinander koche, bis es dicke wird. Beym Anrichten wird der Carfiol ordentlich um den Capaun herum gelegt, der Rand mit Semmelschnitten garnirt und etwas Muscatenblüth darauf gestreut, so ist es recht.

171. Wie wird er mit Krebsen und Spargeln gemacht?

Man kocht ihn zuförderst schön weiß, siedet die Krebse halb gar, bricht sie aus, schneidet die Spargeln fein ordentlich, bindet sie zusammen und kocht sie ebenfalls nur halb, und damit sie fein grün bleiben, so muß erst das Wasser sieden und ein wenig Salz daran gethan werden, ehe man sie hinein thut; hierauf nimmt man etliche rohe Krebse, schneidet ihnen die Köpfe ab, damit das bittre heraus kommt, thut sie in einen Mörsel, mit etwas gebähter Semmel, Spargel und ein wenig Butter, stößt dieses alles klein, thut es in ein Häfelein, gießt von der Brühe darauf, in welcher der Capaun gekocht worden, und läßt es kochen; endlich streicht man es durch ein Haartuch zu dem Capaun, den man in eine Casserole gethan, legt die ausgebrochene Krebse und die Spargel dazu, wirft ein Stück Butter darein, und läßt es also durch einander kochen. Beym Anrichten wird der Capaun in die Schüssel gelegt, und die Spargel wechselsweise mit den Krebsen herum, die Brühe darüber gegossen und etwas Krebsbutter darüber gestrengt.

172. Wie mit Castanien?

Der zurecht gemachte Capaun wird in siedendem Wasser blanchirt, hernach in eine Serviette geschlagen und mit Wasser, darein etwas Salz gethan worden, zum Feuer gesetzt, als wodurch er eine schöne weisse Farbe bekommt. Indessen siedet man auch Castanien im Wasser, schält sie sauber und legt sie endlich mit dem abgekochten Capaun, der mit Muscatenblüth gewürzt seyn muß, in eine Casserole, und läßt es mit folgenden Coulis aufkochen: Es wird nemlich eine Brust vom Capaun, oder ein paar Stücklein Kalbsmilcher klein geschnitten, mit ein wenig Schmalz und eingeweichter Semmel abgerieben, welches man in ein wenig Bouillon beym Feuer aufkocht, und hernach durch ein Haartuch gestrichen über den Capaun gedachtermassen giesset, so ist es bereitet.

173. Wie mit Heringen?

Indem man nach gehöriger Vorbereitung den Capaun nicht gar halb gekocht, werden frische gewässerte Heringe, die gewöhnlicher massen geschält worden, in Stücken wie Speck, oder wie man ihn zur à la Daube schneidet, geschnitten, der Capaun damit gespickt, das übrige aber samt der Milch schneidet man würflich; hierauf legt man den also gespickten Capaun in eine Casserole, thut geriebene Semmel, Fleischbrühe nebst den übrigen geschnittenen Heringen dazu, wirft ein groß Stück Schmalz daran, läßt es an dem Feuer ein wenig dicke kochen, und richtet es hernach an.

174. Wie ferner mit Nudeln?

Nachdem man die Nudeln in siedend Wasser ge-

geworfen und selbige einen Sud thun lassen, hebt man sie vom Feuer, gießt etwas kalt Wasser dazu, thut sie aus diesem in eine Casserole, schüttet gute Fleischbrühe mit Muscatenblüth daran, legt den bereits gekochten Capaun darauf, und läßt alles durcheinander kochen. Dieses Gerichte kan mit gebackenen Nudeln garnirt werden.

175. Wie werden die Capaunen mit einer Melange zugerichtet?

Wenn die Capaunen vorher weiß und schön zubereitet sind so thut man sie in ein Geschirr mit einem Stücklein Butter, einem Bündgen feiner Kräuter, ein wenig kochenden Wasser, und läßt es damit verdeckt in einer kurzen Brühe gar kochen, alsdann nimmt man allerhand Gartengewächse, als Rüben, Petersilienwurzeln, Zellerie, Blumenkohl, Artischockenstiele, auch wenn es in der Zeit, Spargel, junge Erbsen und Bohnen, dieses alles wird vorher ein jedes nach seiner Art sauber geputzt, zierlich geschnitten, und ein jedes besonders gar gekocht, ingleichem Morcheln, Pingeln, Pistacien rein gemacht und geweicht, auch trockene Champignons dazu gethan, hierauf macht man in einer Casserole etwas braunes Mehl nach gutdünken, als dazu erforderlich ist, und thut alle diese rein gemachte und abgekochte Sachen darzu hinein, gibt von der kurzen und kräftigen Brühe, darin die Capaunen gekocht sind, darauf, soviel als zur Sause nöthig ist, wie auch ein wenig Salz und Muscatenblüth daran, läßt es ein wenig durchkochen, und schüttet es beym anrichten über die Capaunen, so ist es gut. Austern und Krebsschwänze sind auch sehr gut darein, und mit dem Gartengewächs muß man sich nach der Jahrszeit richten.

176. Und wie geschieht die Zurichtung eines Capauns auf welsche Art?

Man nimmt den Capaun, bratet ihn ein wenig mehr als halb, daß es noch einen röthlichen Saft gibt, hernach thut man ihn vom Spieß, zerschneidet ihn in Stücke, legt ihn in einen gefußten Pastetenhafen mit einem wohl schliessenden Deckel, gießt ein wenig Wasser, Fleisch- oder Hühnerbrühe daran, und wo es beliebt, ein wenig Wein dazu, würzt es mit Pfeffer und zuletzt mit Muscatenblüth, druckt den Saft von 2 Pomeranzen darauf, und Butter, das gelbe von den Pomeranzen oder Citronen wird mit einem subtilen Reibeiselein zart gerieben, oder fein geschnitten und darein gethan, sodann auf der Glut gemächlich aufgekocht und auf den Tisch gegeben.

177. Wie pflegt man eine Henne gehörig vorzubereiten, ehe sie zugerichtet wird?

Solches geschieht folgender massen: Wenn derselben die Kehle abgeschnitten, und inzwischen Wasser heiß gemacht worden, steckt man zuförderst die Henne hinein, brühet sie sauber, daß sie ganz glatt, und wirft solche alsdann ins kalte Wasser; nach einer kleinen Weile nimmt man sie wiederum heraus, schneidet selbige unten hinter den Beinen auf, ziehet die Gedärme, Magen und Leber heraus, schneidet ferner oben gegen den Rücken, wo der Hals am dicksten ist, auch ein Loch, zieht die Gurgel samt dem Kropf heraus, schneidet das untere Maul ab, hauet die Zehen unten an den Füssen weg, schneidet auch den Magen auf, ziehet das harte Häutlein davon, thut endlich

die

die Galle von der Leber, so ist dieselbe rein, und kan, nachdem sie gezäumt, entweder gebraten oder gekocht und auf verschiedene Art zugerichtet werden.

178. Was hat man bey den Hühnern eigentlich zu merken?

Die alten Hennen geben gekocht eine kräftige Brühe, taugen aber nicht wohl zu braten: hingegen sind die jungen Hühnlein desto besser gebraten; so geben auch die jungen Hennen, die noch nicht gelegt, eine niedliche Speise, noch delicater aber schmecken diejenigen, so gekappt worden. Die jungen Hähne, so noch kein Jahr alt, haben ein nahrhaftes, die alten aber ein zähes Fleisch, doch sind diese noch eher zu geniessen als die Brut- und Gluckhennen, welche gar nicht zum Essen taugen.

179. Wie kan man die Hühner schön weiß sieden?

Wenn die Hühner schön weiß werden sollen, so ist an dem Brühen am meisten gelegen, und muß man sie aus etlichen heissen wassern säubern, und zwar aus dem einen brühen, aus dem andern die gelbe Haut herab reiben, und aus dem dritten, wenn sie aufgeschnitten sind ausnehmen und auswaschen, hernachmals in einem frischen Wasser noch einmal waschen, und alsdann in ein anders frisches Wasser legen, welches beliebig des Abends zuvor geschehen soll, doch muß man sie des Nachts heraus nehmen und mit einem saubern Tuch zudecken, des andern Tages früh aber wieder in ein frisches Wasser legen, nachmals aus selbigem waschen, inwendig eine ganze Muscatenblum stecken, und ein Händlein voll Salz in die Hüh-

ner reiben, hernach in ein siedendes Wasser legen und so lang sieden lassen, bis sie weich sind. Es muß aber auch das Wasser gesalzen werden, und wenn man sie anrichten will, eine gute kräftige Fleischbrühe im Sud bereit halten, alsdann über die Hühner in die Schüssel anrichten, und die übersottene ganze Muscatenblumen darauf thun.

180. Und wie pflegt man alte Hühner zu sieden, daß man die Brühe auch trinken kan?

Man setzt ein Stück Rindfleisch samt einem guten Schlößlein zum Feuer, salzt es aber nicht stark, hingegen verfaumet man es recht, und seihet die Brühe durch ein reines Tuch. Wenn nun das alte Huhn gebrühet ist, so wird es inwendig gesalzen, Muscatenblumen darein gesteckt, und zu dem Rindfleisch in die Brühe, welche sauber abgeseihet und verfäumet ist, hinein gelegt, hernach läßt man das Huhn nebst dem Fleisch sieden bis es weich wird, und richtet es alsdann mit demselben an. Will man aber die Brühe davon trinken, so nimmt man das Fett davon herab, und läßt es erkalten. Soll sie aber für eine Kindbetterin dienen, so kan eine Hand voll rother Kichern, und ein Stücklein von einem Rind- oder Ochsennieren zugleich mit gesotten werden.

181. Wie werden junge Hühner recht gut zugerichtet?

Es werden die Hühner sauber geputzt, wie vorher angezeigt, hernach zerschneidet man sie in Stücken und legt sie roh in eine Schüssel, alsdann bestreut man solche Stücke mit Salz, Muscatenblüth, Pfeffer, Zimmet und Nägelein, hierauf wird ein wenig Wein daran

daran gegossen, und läßt die Stücke fast eine Stunde lang liegen, endlich thut man sie nebst dem Gewürz und Wein in einen Hafen, gibt gute Fleischbrühe dazu, läßt solche kochen, bis sie weich sind, denn werden sie auf Semmelschnitten, die vorher in Butter braun geröstet sind, angerichtet und auf den Tisch gegeben.

182. Und wie mit einer recht guten Brühe?

Die Hühner werden im Wasser und gehörigen Salz abgekocht, alsdann Petersilie klein geschnitten, 6 Eyer, auch nach Belieben Zucker, Pfeffer und Ingber genommen, dieses alles nebst der Petersilie in einem Mörsel recht klein gestossen, mit Hühnerbrühe durch ein Tuch gedruckt, in ein Häfelein gethan, besonders zum Feuer gesetzt und unter einem beständigen quirlen gekocht; hierauf legt man die Hühner in eine Schüssel und gibt die vor beschriebene Brühe darüber.

183. Wie mit Zellerie?

Wenn die jungen Hühner vorher weiß und sauber geputzt und eingebogen sind, so thut man sie in eine Casserole nebst einem Stücklein Butter, und läßt sie auf gelindem Feuer in ihrer eigenen Brühe schwitzen, alsdann wird ein gutes Theil in dicke Scheiben geschnittener und blanchirter Zellerie nebst ein wenig kochendem Wasser, als ohngefähr zur Sause nöthig ist, daran gethan, und damit verdeckt ein wenig gekocht; wenn es bald gar ist, macht man ein wenig braun Mehl und Muscatenblüth daran, und so es nöthig, salzt man es, denn läßt man es zu einer kurzen Sause einkochen und richtets warm an.

184. Wie

184. Wie mit Erbsen und Lacktuckenstengeln?

Wenn die jungen Hühner schon groß und halb gewachsen sind, so werden sie in der Mitte durchgeschnitten, sind sie aber noch klein, so läßt man sie ganz, wenn sie vorher zierlich präparirt und eingebogen, alsdann werden sie nebst einem Stücklein Butter in eine Casserole gethan und verdeckt auf langsamen Feuer etwas abgeschwitzt, und so die Brühe zu kurz darauf werden sollte, kan man ein wenig kochend Wasser daran giessen, auch ein wenig Salz dazu thun, und denn gar kochen lassen; hierauf werden ausgemachte junge Erbsen und das Mürbe von den Lacktuckenstengeln in Würfeln geschnitten, mit einem Stücklein Butter und einem Bunde Petersilie in einer kurzen Brühe gar geschwitzt. Wenn nun alles gar ist, so thut man ein Stück Butter in eine Casserole mit ein wenig Mehl und ein paar Eyerdottern, knetet solches erstlich zusammen, und gibt alsdann von der Hühner- oder Erbsenbrühe durch ein Sieb darauf, rührt es als eine Sause ab, thut auch die Erbsen und Lacktuckenstengel dazu, und temperirt es mit voriger Brühe, damit es nicht zu dick und nicht zu dünne ist; hierauf kan man es auf heisser Asche ein wenig stehen lassen, daß es durchzieht, und wenn man anrichtet, wird es über die Hühner gegeben, so ist es recht und gut.

185. Wie richtet man eine Henne in einer Capern-Sause zu?

Es wird selbige in feine Stücken zerschnitten, in eine Casserole gelegt, ein Stück Schmalz oder Butter dazu gethan, mit Muscatenblüth, Ingber und

Citro-

Citronenschalen gewürzt, und so lange auf Kohlen paßirt, bis die Butter geschmolzen; so man will, kan auch noch eine ganze Zwiebel daran gethan werden. Wenn dieses nun eine Zeit paßirt, thut man eine Hand voll Capern hinzu, streut geriebene Semmel darauf, oder eingebranntes Mehl, gießt gute Brühe, Wein und etliche Tropfen Eßig darüber, wirft etwa einer welschen Nuß groß Zucker daran, und läßt es durcheinander fein gemächlich kochen, so ist es recht.

186. Wie werden junge Hühner in einer Braise mit einem Ragout zubereitet?

Man nimmt junge fette Hühner, putzt und nimmt sie gehörig aus, biegt die Beine einwärts, und läßt sie steif werden, spickt sie mit gröblichem gewürzten Speck und Schinkenschnitten; wenn solches geschehen, so bindet man sie mit Bindfaden, belegt den Boden eines kupfernen Kessels mit Speckstreifen und Scheiben von geschlagenem Rindfleisch, würzt dieselben wohl, legt die Hühner mit der Brust unten fein ordentlich in den Kessel, würzt eben so wie unten, und bedeckt sie mit Scheiben von Rindfleisch und Speck, deckt den Kessel zu, und läßts mit unten und oben gegebenem Feuer kochen. Alsdann wird ein Ragout auf folgende Art gemacht: Man nimmt Kalbsmilch, schneidet sie in Stücken, thut dazu Hahnenkämme, gibt solches in eine Casserole in ein wenig geschmolzenem Speck, nebst einigen in Scheiben zerschnittenen Champignons und Trüffeln, wie auch einem Bündgen feiner Kräuter, setzt alles übers Feuer, und würzt mit Salz und Pfeffer, wenn es paßirt ist, so wird etwas Jus dazu gegossen, und läßts bey gelindem Feuer allmählig aufkochen; wenn es halb gar ist, so

thut

thut man, nach der Jahrszeit, blanchirte Spargelspitzen und vier Theile geschnittene Artischockenstiele dazu, kocht es denn völlig gar; wenn solches geschehen, so wird es wohl abgefettet und mit Kalbs- oder Schinkencoulis dicklich gemacht; hierauf zieht man die Hühner aus dem Kessel, läßt sie ablaufen, und thut sie zu dem Ragout in die Casserole. Wenn sie nun zum anrichten fertig sind, so werden sie herausgenommen, der Bindfaden davon abgelöset, in die Anrichtschüssel ordentlich auf den Rücken gelegt, das Ragout, wenn es wohl abgefettet ist, über die Hühner gethan, und alsdann warm angerichtet.

187. Und wie mit Krebsen im Ragout?

Wenn die jungen Hühner sauber geputzt und eingebogen sind, so werden sie mit ein wenig kochendem Wasser, einem kleinen Stücklein Butter und einem Bündgen feiner Kräuter zum Feuer gesetzt, und damit gar gekocht; die Krebse aber werden wie gewöhnlich abgekocht und die Schwänze und Köpfe ausgebrochen, die Hühnerlebern mit etwas Speck, geriebenem und etwas gewürfeltem Weißbrod, ein paar Eyern, Salz, fein gehackter Petersilie, klein gehackten Citronenschalen, und ganz wenigem Gewürz zusammen zu einer kleinen Farce klein gehackt, die Krebsköpfe damit gefüllt und zuletzt bey den jungen Hühnern ein wenig mit gekocht; das Fleisch in den Krebsscheeren aber muß heraus gethan, mit in die Farce gehackt, und die Krebsschalen klein gestossen werden, denn macht man ein wenig braun Mehl, thut die gestossene Krebsschalen mit einer ganzen Zwiebel und etwas ganzer Petersilie dazu hinein rührt solches wohl durcheinander und gießt von der Hühnerbrühe darauf, läßt

läßt solches durchkochen, und streicht es durch ein Sieb, hernach thut man die jungen Hühner nebst den Krebsköpfen und Schwänzen dazu hinein, läßt es ein klein wenig zusammen durchkochen, oder nur auf heisser Asche verdeckt ein wenig durchschwitzen, und trägt es zu Tisch.

188. Wie ferner mit Morcheln und Pistacien im Ragout?

Nachdem die jungen Hühner sauber geputzt und zurecht gemacht worden, werden sie in gelbbrauner Butter auf der Brust ein wenig braun geschmolzt, alsdann kochend Wasser, so viel etwa darauf nöthig seyn mag, daran gegossen, auch eine Zwiebel mit Nägelein besteckt, Lorbeerblätter und ein Bündgen feiner Kräuter dazu gethan, und denn damit verdeckt in einer kurzen Brühe gar gekocht; wenn es nun geschehen, so thut man eine gute Portion sauber geputzte Morcheln und Pistacien nebst ein wenig braunen Mehl daran, salzt es ein wenig, und läßts damit vollends gar und kurz einkochen, so ist es recht.

189. Wie wird eine Henne mit Krebsen und Knöpflein (Klösen) zubereitet?

Wenn die Krebse abgesotten, ausgebrochen und von Kalbfleisch oder andern Sachen Knöpflein bereitet, auch mit eben diesem Teig die rein gemachte Krebsnasen gefüllt worden, paßirt man die Henne entweder ganz oder zerstückt in Butter mit etwas Krebsbutter vermischt, legt die Krebse und Klösgen, welche letztere ein wenig in Fleischbrühe abgequellt seyn müssen, nebst den gefüllten Krebsnasen zur Henne, gießt eine gute Coulis darauf, setzt es auf Kohlen und läßts

ganz gemächlich kochen. Beym Anrichten wird noch ein wenig Krebsbutter darüber gesprengt.

190. Wie werden junge Hühner in Fricassee auf Provençalisch zugerichtet?

Wenn die jungen Hühner gerupft und ausgenommen, so werden sie wie gewöhnlich zerschnitten, ein wenig in frisch Wasser geweicht, hernachmals läßt man sie ein wenig ablaufen, thut denn in eine Casserole gut Baumöl mit eben so viel Butter, nebst einigen Champignons, einem Bündgen Petersilie, Zwiebeln, einigen Gewürznägelein, ein halb Lorbeerblatt, eine kleine Zwiebel, Knoblauch und ein wenig Thimian, thut die Hühner mit Salz und Pfeffer darein, streut Mehl dazu, befeuchtet es mit siedheissem Wasser und läßts kochen. Wenn es gar, so wird die Sause mit dem Gelben von 3 Eyern, welche aber zuvor in ein wenig von der Sause von dem Fricassee zu zerlassen, verdicket hierauf ein wenig Muscatennuß und soviel klein gehackte Petersilie als man zwischen drey Fingern fassen kan, dazu geworfen, damit das Fricassee dadurch grün werde; wenn es nun einen guten Geschmack hat, so legt man es ordentlich bey einander in eine Schüssel, und richtet es mit Citronensaft an.

181. Wie ferner auf Siciliänisch?

Man nimmt die Hühner, richtet sie zu, lößt die Knochen aus, so gut es möglich, spickt selbige mit gröblichem Speck, und läßt sie in einer Bräse, oder auf glüender Asche kochen. Wenn sie gar sind, so werden sie mit jungen in die Länge geschnittenen und gekräuselten Zwiebeln und mit Jus von Kalbsfleisch zuge-

zugerichtet, man kan auch Spinat auf teutsche Manier darunter thun, oder auch Spargelspitzen mit gröblichem Pfeffer. Man muß aber zusehen, daß die Hühner fein gar gekocht sind und gut schmecken. Ehe selbige aber gekocht werden, so muß der Leib mit einer Fülle aus den weissen und wohl abgefetteten Lebern gefüllet werden. Hierauf werden sie in einer Schüssel zurecht gelegt, und mit darunter gegebenem Saft von bittern Pomeranzen angerichtet.

192. Wie werden sie mit Aal zubereitet?

Man nimmt zwey gute junge fette Hühner, richtet sie zu und spaltet ihnen den Rücken, breitet sie dann auf einem Tisch von einander, und thut die Knochen heraus. Hierauf ziehet man einen Aal ab, nimmt ihn aus, löset die Gräten heraus, und schneidet ihn nach der Grösse der Hühner in lange Stücken, thut sie in eine Casserole mit ausgeschmolzenem Speck, allerhand feinen Kräutern, Petersilie, Zwiebeln, Salz und Pfeffer, läßt sie aufwellen, alsdann werden die Aalstücke über die ausgebreitete Hühner gelegt, selbige zusammen gewalzt, mit Bindfaden gebunden, mit dünnen Speckscheiben in ein Haartuch gewickelt, hernach läßt man sie über und unter einem Kohlfeuer kochen, und gibt etwa 2 Gläser Champagner Wein dazu. Wenn sie nun gar gekocht, so werden sie wieder heraus genommen, und man läßt sie recht ablaufen, legt sie hierauf in einer Schüssel in Ordnung, thut darunter, nachdem es die Jahrszeit mit sich bringt, ein Ragout von Fischmilch und grünen Trüffeln, und ein Glas Champagner Wein, und richtet sie zu als ein Gericht. Die geschnittene Hühner mit Aal werden auf eben die Weise zugerichtet.

193. Wie mit Carfiol?

Nachdem die Hühner geputzt und gebrüht sind, werden sie aufgezäumt, ausgewaschen und gar gekocht; alsdann nimmt man den Carfiol, putzt und wäscht ihn sauber und kocht ihn im Wasser ab; wenn er gar gekocht ist, so wird er in einen Tiegel oder Casserole gethan, mit gutem Gewürz gewürzt; hernach nimmt man eine Pfanne, thut ein gut Stücklein Butter darein, setzt es aufs Feuer, thut ein wenig Mehl dazu, röstet es ein wenig, thut es an den Carfiol, gießt gute Fleischbrühe darauf, läßt es gemächlich kochen, es muß aber nicht zuviel Brühe werden. Es kan auch anstatt des Mehls geriebene Semmel und ein Stück Butter genommen werden, da man denn solches mit kochen lässet, und alsdenn über die Hühner anrichtet. Man kan auch Krebsbrühe und Krebsbutter daran thun, so ist es schön roth.

194. Wie mit Spargel?

Wenn die Hühner gesäubert, ausgenommen und ordentlich aufgezäumt sind, so kocht man sie in halb Wasser und Wein ab, würzt sie mit Muscatenblüth und ein wenig Salz, und thut ein Stück Butter daran. Unter der Zeit wird der Spargel im Wasser abgekocht, und wenn er weich genug ist, das Wasser davon abgegossen, und selbiger mit klein gehackter Petersilie, wie auch Semmelkrumen zu den Hühnern gethan, alsdann läßt man es vollends gar kochen und richtets an.

195. Wie ferner mit Petersilienwurzeln?

Die Hühner werden wie gewöhnlich sauber geputzt und ausgenommen, in einen Hafen mit Wasser

ser, Muscatenblüth, und nach Belieben Butter gethan, alsdann zum Feuer gesetzt und abgekocht. Hierauf macht man Petersilienwurzeln rein, und schneidet sie in länglichte Schnittgen, ohngefähr kleinen Fingers lang, thut sie daran, und endlich wenn alles recht weich gekocht, so wird Pfeffer, Butter und ein wenig Semmelkrumen daran gethan und angerichtet.

196. Wie mit Stachelbeeren.

Die Hühner werden gewöhnlicher massen zubereitet, hernach abgesotten. Unterdessen nimmt man gerieben Weißbrod; gießt in einem Häfelein Fleischbrühe und ein wenig Eßig daran, nimmt auch ein wenig halbzeitige Stachelbeeren, putzt und wäscht selbige, läßt alles also mit einander sieden, bis das Brod und die Beere weich sind, zwingt sie durch, und thut ein paar Löffel voll sauren Milchrahm daran, würzt es auch mit Muscatenblüth, mischt noch mehr ganze Stachelbeeren darunter, läßt also die Brühe noch einmal nebst einem Stück Butter zuletzt mit aufsieden, und richtet sie sodenn über die Hühner an.

197 Wie richtet man sie mit Königl. Sause oder mit Citronen zu?

Man nimmt zwey Hühner, füllt sie inwendig mi teiner guten Fülle von ihren Lebern, Speck, blanchirten Kalbs- und Rindsfette, Capern, Sardellen, mit Salz, Pfeffer, allerhand feinen Kräutern und Gewürze, thut sie hierauf mit Butter und geschmolzenem Speck in eine Casserole. Wenn sie denn steif worden, so werden sie heraus gezogen, läßt sie kalt werden, bekleidet sie hernach mit dünnen Speckscheiben, und läßt sie am Spiese braten, alsdann wird

eine Sause mit Jus, Coulis, frischer Butter, gestossenem Pfeffer, Salz Muscatennuß und einer geschälten und in Scheiben geschnittenen Citrone gemacht. Wenn nun die Hühner gebraten, so werden sie vom Spiese abgezogen, in eine Schüssel ordentlich gelegt, die Sause darüber angerichtet, doch muß solche nicht kochen, alsdann sind sie recht und gut.

198. Wie mit Nudeln?

Wenn solche verfertigt, läßt man sie einen Sud thun, gießt alsdenn kaltes Wasser in das Geschirr, darinnen sie gekocht, nimmt dieselben heraus und thut sie in einen Tiegel, gießt gute Hühnerbrühe darauf, legt die Hühner hinein, würzt sie mit Muscatenblüth und Ingber, läßt es fein gemächlich kochen, thut auch noch, so es nöthig, ein Stück Butter daran, und überzieht beym Anrichten die Hühner mit gedachten Nudeln, und streut, wenn man will, Parmesankäse darüber.

199. Wie mit Reiß?

Die Hühner werden im Wasser oder Fleischbrühe gekocht, Salz, Butter und Muscatenblüth daran gethan. Unter der Zeit wäscht man den Reiß sauber, und kocht ihn ebenfalls in Wasser weich, alsdann wird das Wasser von dem Reiß abgegossen, und an dessen Statt Hühnerbrühe daran geschüttet, man thut auch Semmelkrumen, Zucker, Zimmet und Ingber dazu. Unter dem kochen quirlt man immer darinnen, und wenn es nun genug gesotten, so wird es über die Hühner angerichtet und aufgetragen.

200. Wie in einer Böhmischen Brühe?

Es werden die Hühner in 4 Theile zerschnitten, ge-

gesalzen und in einer Fleischbrühe gesotten, alsdann stoßt man die Leber, den Magen, Füsse und Hals, wie auch einen Schnitten gebähetes Brod, und so man will, einige Petersilienwurzeln, wenn diese Stücke alle zuvor ein wenig abgesotten worden, in einem Mörsel, gießt die Brühe von den gesottenen Hühnern darüber, treibt es durch ein Sieblein, selhet die Hühner ab, und gießt diese durchgetriebene Brühe darüber, würzt sie mit Ingber, Muscatenblüth und ein wenig Safran, wirft ein Stück Butter dazu, läßt es alles zusammen aufsieden, und richt es sodann in eine Schüssel an.

201. Wie mit einer grünen Brühe?

Man kocht die Hühner mit Wasser und gehörigem Salz, hernach nimmt man viel Petersilie und hackt sie ganz klein, vermischt selbige mit 5 Eyern, und gießt Hühnerbrühe dazu, alsdann wird es durch ein Tuch gedruckt, mit Muscatenblüth gewürzt, in einem besondern Häfelein zum Feuer gesetzt, und läßt es unter beständigem quirlen wohl kochen, thut auch noch Butter daran. Wenn nun dieses geschehen, so werden die Hühner nebst verschiedenen in Butter gerösteten Semmelschnitten in eine Schüssel gelegt, und die Brühe darüber gegeben, so ist es recht.

202. Wie mit Rosinen und Mandeln?

Die Hühner werden in Wasser und Salz gekocht, unter der Zeit Semmelscheiben geröstet, und ordentlich neben einander in die Schüssel gelegt, alsdann geschälte Mandeln in einem Mörsel klein gerieben, sind sie klein, so gibt man Wein darauf, und thut es mit rein gewaschenen kleinen Rosinen in ein Häfelein, läßt es aufkochen, und gibts über die Hühner.

203. Wie mit Morcheln?

Man siedet sie erst im Wasser fast gar, dann thut man die Morcheln hinzu, ingleichem Butter, Citronen und Muscatenblüth daran, und läßt es durchkochen, so ist es fertig.

204. Wie mit Trüffeln?

Wenn die jungen Hühner gehörig zubereitet, so macht man ein wenig weiß gebrannt Mehl, thut die Hühner dazu hinein, nebst einem Bündgen feiner Kräuter, Lorbeerblättern und Salz, auch geweichte Trüffeln und ein wenig kochend Wasser, und damit in einer kurzen Sause gar gekocht, so ist es gut.

205. Wie macht man ein Fricassee von Hühnern?

Die jungen Hühner werden, wie gewöhnlich, sauber geputzt, ausgenommen und in Stücken zerlegt; diese Stücke nun klopft man mit einer Mörselkeule; alsdann thut man ein Stück Butter in einen Tiegel, legt die Stücke von den Hühnern dazu, deckt sie zu, und läßt sie fein gelb braten. Wenn solches geschehen, so wird die Butter halb abgegossen, und anstatt dessen Wein und Fleischbrühe daran geschüttet, eine Citrone geschält, die Schale so ganz zusammen gewickelt hinein gelegt, alsdann Petersilie klein gehackt und dazu gethan, mit Ingber, Muscatennuß und Zucker gewürzt; hierauf das Gelbe von 3 bis 4 Eyern genommen, mit ein wenig Mehl klein geschlagen, ein wenig Hühnerbrühe dazu gegossen, in einem besondern Häfelein zum Feuer gesetzt, und unter beständi-

gem

gem quirlen, damit es nicht zusammen rinnt, ein Stücklein Butter dazu gethan. Endlich legt man die Hühner in eine Schüssel, gießt die Brühe darüber und streut gestossenen Zimmet darauf.

206. Wie werden die Hühner mit Heringen gespickt zugerichtet?

Hierzu werden die Hühner nicht gar gekocht, von einigen frischen gewässerten Heringen aber schneidet man das Fleisch herunter in breiten Stücklein, die gleich als Speck getheilet, und in die Hühner gespickt werden, die Heringsmilch hingegen wird würflich geschnitten in die Casserole zu den Hühnern geworfen, die man zerlegt in denselben anrichtet, Brühe, so nicht gar zu stark gesalzen, daran gießt, mit Muscatenblüth, Ingber und Pfeffer würzt, eine Hand voll geriebene Semmel dazu streut, ein halb Pfund Schmalz daran thut, nebst dem von einem Hering würflich geschnittenen Fleisch, und läßt es also mit ein ander kochen, bis die Brühe, welche fast einer Austern-Sause dem Geschmack nach gleich, etwas dick worden. Beym Anrichten werden die Hühnerstücke ordentlich in die Schüssel gelegt, die Brühe darüber gegossen, und der würflich geschnittene Hering darauf geschüttet.

207. Und wie in einer schwarzen Brühe?

Man sticht den Hühnern die Kehle ab, sammlet das Blut in einem Häfelein auf, worein zuvor ein gut Theil Wein und ein wenig Eßig geschüttet werden muß, alsdann theilet man ein jedes von den Hühnern in 4 Theile, und läßt sie also ungesotten in heissem Schmalz braun werden, legt solche alsdann

in einen Hafen, thut ein geriebenes und ebenfalls gelblicht im Schmalz geröstetes Rockenbrod dazu, gießt das gesammlete Blut nebst dem Wein und Eßig daran, würzt es mit Pfeffer und Gewürznägelein, streut etwas Zucker darein, läßt es alles zusammen aufsieden, und richtet es an.

208. Wie richtet man sie gedämpft zu?

Die Hühner bratet man so lang, bis man meynet, daß sie bald gar sind, alsdann setzt man halb Wasser und Wein in einem Hafen zum Feuer, legt die Hühner darein, und läßt sie damit kochen. Hierauf werden grosse Rosinen recht sauber gewaschen, daran gethan, mit Nägelein, Ingber, Mandeln und geriebenen Lebkuchen, hernach läßt man alles zusammen sieden, bis es gut, beym Anrichten streut man noch Zucker und Zimmet darüber.

209. Wie macht man sie gefüllt?

Wenn die Hühner gewürgt oder gekröpfet sind, so blase man oben am Hals hinein, daß sich die Haut überall ablöse, hernach brühe man sie im heissem Wasser, wasche und putze sie wohl innen als aussen. Hierauf wird Petersilie klein gehackt, in Butter geröstet, ein wenig Semmelmehl darunter gemischt, Eyer daran geschlagen, daß die Fülle dünnlich bleibe, mit Ingber, Pfeffer, Muscatenblüth und Saffran gewürzt, ein wenig gesalzen, alles wohl durch einander gerührt, solches hernach oben bey dem Hals in das Huhn hinein gefüllt, damit die Fülle überall zwischen die Haut hinlaufe, alsdann salzt und würzt man auch die Hühner inwendig, und näht sie zu; hierauf legt man selbige in eine siedende Fleischbrühe, läßt sie gemach

mach und auf das längste eine halbe Stunde sieden, damit sie nicht aufbrechen, klopft endlich ein paar Eyerdotter, thut einen guten Theil Butter und Muscatenblüth daran, legt die Hühner in eine Schüssel, rührt die Eyerdotter mit der Brühe, worin die Hühner gesotten worden, an, und gießt sie darüber, so ist es recht und gut.

210. Wie pflegt man eine Huhn à la Daube zuzurichten?

Man nimmt ein Huhn, spickt sie mit mittelmässigem Speck, nachdem sie zuvor mit Salz, Pfeffer, Nägelein, Lorbeeren, Zwiebeln und grüner Citrone gewürzt worden, wickelt sie in eine Serviette, und thut sie also in einen Hafen mit Wein und einer guten kräftigen Brühe, läßt sie wohl kochen, und wenn die Brühe wohl eingesotten ist, und man meynet, daß die Huhn recht gekocht ist, läßt man sie darinnen halb kalt werden, hernach nimmt man selbige heraus, und trägt sie trocken auf einer weissen Serviette zum Beyessen auf.

211. Wie kan man die Hühner bald mürbe machen?

Sobald man eine Huhn gewürget, muß man ihr die Augen ausstechen, den Hals fein lang ziehen, und geschwinde in kalt Wasser werfen, daß sie recht erkaltet, ehe sie gebrüht wird, denn wenn sie ins heisse Wasser kommt, ehe sie erkaltet, wird sie nimmermehr mürbe. Man muß auch nicht zu stark brühen, sie seyen jung oder alt, die jungen zerreissen sonst gerne, und den alten wird die Haut sehr zähe.

212. Und wie eine alte Henne?

Man zünde Brandwein dreymal an, und giesse es allemal über die Henne und verdecke sie; hernach giesse man heisse Butter in selbige, so vergeht der Brandwein-Geschmack. Oder man kan sie auch, wenn sie gesäubert, mit Gewürz reiben, und ein oder zwey Nacht in Eßig legen.

213. Woran erkennt man, daß die Tauben jung sind?

Solches kan man an den zarten Füssen und an ihrem Pipen erkennen.

214. Wie pflegt man die Tauben gut zu kochen?

Wenn man selbige kochen will, so muß man sie einzäumen, und im Wasser oder Fleischbrühe abkochen, alsdann werden die Tauben in ein Geschirr eingerichtet, gutes Gewürz daran gethan, und kleine Kalbfleischknöpflein gemacht; hernach putzt und wäscht man Morcheln, thut ein Stück Butter in eine Pfanne, röstet Mehl fein gelb darinnen, denn thut man die geputzten Morcheln auch darein und läßt sie ein wenig mit rösten, hierauf thut man es zusammen an die jungen Tauben, gießt gute Fleischbrühe darauf, und setzt es auf Kohlen; wenn es kocht, so werden die gemachten Kalbfleischknöpflein darein gelegt, und läßt es ferner sachte kochen, wendet die Tauben um, und versucht es nach dem Salz, so ist es recht. Man kan von allerhand darüber machen, als Carfiol, gefüllten Lacktuck, Spargel oder Hopfen und Champignons.

215. Wie wird ein Eingemachtes von Tauben verfertigt?

Wenn die Tauben wohl verbrüht, ausgenommen,

men, blanchirt und ihre Beine einwärts gebogen sind, so thut man sie in eine Casserole mit ein wenig geschmolzenem Speck, einem Bündgen feiner Kräuter, einer grossen mit Nägelein gespickten Zwiebel, Kälbermilch, Hahnenkämen, Champignons, Trüffeln, gewürzt mit Salz und Pfeffer, setzt sie auf ein Casserolloch, thut denn ein wenig Mehl dazu, schwengt sie damit einigemal herum, gießt ein wenig gute Brühe dazu, und läßt sie bey gelindem Feuer allmählig aufkochen. Wenn sie gar sind, so werden sie wohl abgefettet und mit einem weissen Coulis dicklich gemacht. Sollte man aber solche Coulis nicht haben, so nimmt man das Gelbe von 2 oder 3 Eyern, läßt solches in süssem Milchrahm zergehen, thut ein wenig gehackte Peterssilie daran, macht damit das Eingemachte von Tauben dicklich, und richtet es in einer Schüssel warm an.

215. Wie werden sie in der Pfanne zugerichtet?

Es werden junge Tauben genommen, wohl gerupft, so daß die Federn trocken bleiben, ausgenommen, nachdem sie wohl gesäubert und die Beine einwärts gebogen, die Füsse aber in den Leib gesteckt. Hierauf spaltet man ihnen den Rücken, und nimmt denn die Leber mit ein wenig Speck und Schinken, einigen Champignons, Trüffeln, Petersilie und gehackten Zwiebeln, würzt solches mit Salz, Pfeffer, gutem Gewürz und feinen Kräutern, hackt solches nebst dem Gelben von einem Ey, stoßt es im Mörsel, und füllt damit die Tauben. Alsdann wird eine Casserole genommen, die so groß ist, daß die Tauben Platz haben, der Boden derselben mit Speckstreifen belegt, welche mit Pfeffer, Salz und feinem Gewürz gewürzt seyn müssen, legt die Tauben ordentlich darauf,

auf, so daß die Brust unten zu liegen kommt, würzt sie ebenfalls oben mit Salz, Pfeffer und ein wenig guten Kräutern, thut noch dazu drey Scheiben von einer grossen Zwiebel, nebst ein wenig gehackter Petersilie, und bedeckt die Tauben mit Scheiben von Kalbfleisch, ein wenig Schinken, und einigen Speckscheiben, bedeckt sie dann mit einem Teller, welcher in die Casserole hinein geht, macht eine Serviette darein ganz herum, und legt eine Schüssel darauf, damit der Rauch nicht heraus gehe, und läßt die Tauben auf glüender Asche zwey Stnnden schwitzen. Wenn man nun anrichten will, so deckt man sie auf, und nimmt die Speckstreifen, wie auch die Kalbfleisch- und Schinkenscheiben davon, setzt die Tauben auf ein Casserelloch, und wenn die Brühe eingekocht ist, daß es anfängt wie ein Kälber-Jus anzubacken, so müssen die Tauben immerfort mit der Spitze eines Messers los gemacht, und dahin gesehen werden, daß sie sich gut färben; alsdann werden sie heraus genommen und ordentlich in eine Schüssel gelegt, das Fett aber, das in der Casserole ist, nimmt man weg, und befeuchtet das, was in der Casserole angebacken ist, mit ein wenig Kälberjus und guter Brühe, und thut ein wenig Pfeffer dazu. Ferner muß dahin gesehen werden, daß das Jus einen guten Geschmack habe, denn durch ein Haarsieb geschlagen, über die Tauben angerichtet, so ist es recht.

217. Wie mit Krebsen?

Wenn die Tauben vorher wohl abgebrüht, ausgenommen, und die Beine einwärts gebogen, so werden sie im Wasser mit ein wenig Salz, ein paar ganzen Zwiebeln, Lorbeerblättern, und so man sonst noch

gute

gute Kräuter dazu thun will, gar gekocht, in währender Zeit die Krebsschwänze ausgemacht, die Schalen gestossen, alsdann ein wenig gelbbraun Mehl gemacht, die gestossenen Krebsschalen darinnen wohl gebraten, und hernach von der Traubenbrühe darauf gegossen, solches durchgekocht, zuletzt ein wenig Rahm dazu gethan und durch ein Sieb gestrichen; einige Krebse kan man zuruck lassen, die Taubenlebern und Mägelein mit ein wenig Speck, geriebenem Brod, Salz, ein paar Eyern, klein gehackten Citronenschalen, Petersille, Thimian und ein wenig Zwiebeln zusammen klein hacken, die Krebsköpfe damit füllen und bey den Tauben zuletzt ein wenig mitkochen lassen. Wenn nun solches geschehen, so thut man die Krebsköpfe, Tauben und Krebsschwänze zusammen in die durchgestrichene Coullige, und läßt es nur ein wenig zusammen durchkochen, so ist es recht.

218. Wie pflegt man ein Fricandeau von Tauben zu machen?

Man nimmt grosse Tauben, die zart sind, rupft und nimmt sie aus, biegt die Beine einwärts, die Füsse aber in den Leib, und macht sie steif; hernach werden selbige in zwey Theile geschnitten, mit zartem Speck gespickt; in eine Casserole gethan, so daß der Speck unten liegt, thut auch einen Kochlöffel voll Brühe und 2 kleine Zwiebeln dazu, deckt die Casserole zu, und läßt sie bey gelindem Feuer allmählig kochen. Wenn sie gar sind, so wird die Casserole aufs Feuer gesetzt, bis die noch übrige Brühe eingekocht ist, alsdann hat man dahin zu sehen, daß die Tauben eine gute Farbe bekommen, und wenn sie fein gelb worden, so nimmt man sie heraus, legt sie ordentlich in eine

Schüssel,

Schüssel, nimmt das Fett hinweg, das in der Casserole seyn könnte; dasjenige aber, was auf dem Boden der Casserole angebacken ist, wird wieder mit ein wenig Kälberjus und Brühe los geweicht, die Casserole einen Augenblick aufs Casserolloch gesetzt, doch muß man dahin sehen, daß dieses Jus von gutem und scharfem Geschmack sey, alsdann läßt man es durch ein Haarsieb laufen, schüttet es über die Tauben und richtet sie warm an.

210. Wie richtet man sie fricaßirt zu?

Die Tauben, wenn sie, wie gewöhnlich, sauber geputzt sind, werden in 4 Theile geschnitten, und diese Stücke in Butter oder Schmalz in einer Pfanne schön braun geröstet; alsdann läßt man etliche Champignons und klein geschnittene Petersilie in Wein und Fleischbrühe mit einander vermischt aufkochen, würzt sie mit Muscatenblüth, wirft zuletzt ein Stück Butter darein, und richtet dieses über die geröstete Tauben an.

220. Wie macht man ein braun Compote von Tauben?

Die Tauben können einmal in der Mitten durchgeschnitten, oder auch ganz gelassen und mit Speck durchgezogen werden; alsdann macht man ein wenig hochbraun Mehl mit klein gehackten Zwiebeln oder Chalotten, legt die Tauben dazu hinein und läßt es wohl zusammen durchschwitzen. hernach thut man halb Wasser und halb rothen Wein, Citronen, Nägelein, Lorbeerblätter und Salz daran, hernach kurz eingekocht, so ist recht und gut.

121. Und wie ein weiß Compote?

Selbiges wird so als das vorige gemacht, nur daß

daß anstatt braun Mehl ein wenig weiß gebranntes Mehl daran gemacht, und anstatt rothen Wein, weisser dazu genommen, und zuletzt mit einigen Eyerdottern und ein paar Löffel voll süssen Rahm zusammen klein gerührt, damit ablegirt sämig gemacht wird.

222. Wie verfertigt man ein Fricassee von Tauben mit Blut?

Wenn man die Tauben abthut, so wird das Blut aufgehoben und mit Citronensaft vermischt, damit es nicht gerinne; alsdann werden die Tauben abgebrüht, ausgenommen, in der Mitte, oder in 4 Theile durchschnitten, in eine Casserole gelegt, ein wenig geschmolzenen Speck oder ein gut Stück Butter, Champignons, Trüffeln, Hahnenkämen, Kälber- oder Lämsmilch und Artischockenstiele daran gethan, mit Salz, Pfeffer und einem Bündgen feiner Kräuter gewürzt, ein wenig Mehl darauf gestreut, Jus dazu gegossen, hernach läßt man es zusammen bey gelindem Feuer gemach aufkochen. Wenn sie gar und wohl abgefettet worden, so macht man sie mit dem Kälber- und Schinkencoulis dicklich; hierauf schlägt man das Blut durch ein Haarsieb, und zerläßt das Gelbe von einem Ey darinnen, wie auch ein wenig gehackte Petersilie; wenn man anrichten will, so wird das Blut ins Fricassee gethan, damit aufs Feuer gesetzt, man läßt es aber nicht kochen, sondern rührt es immer um, und sieht dahin, daß das Fricassee gut schmecke, thut es ordentlich in eine Schüssel, und richtet warm an.

223. Wie werden sie mit Mandeln und Rosinen zugerichtet?

Es werden die Tauben, wie gewöhnlich, mit Wasser

Wasser und ein wenig Salz gekocht, sodann die Brühe halb abgegossen, und statt dessen Wein darauf gegossen; hernach würzt man sie mit Muscatenblüth und Zimmet, thut Butter, geschälte Mandeln und Rosinen daran. Mit diesen kocht man die Tauben völlig gar, und rührt ein wenig Mehl dazu, damit die Brühe dicklich wird. Wenn solches geschehen, so werden sie angerichtet und auf den Tisch gegeben.

224. Wie aber gedämpft?

Wenn die Tauben zubereitet sind, so werden selbige zu Vierteln geschnitten, und in einem Stollhafen mit halb Wein und halb Fleischbrühe zum Feuer gesetzt. Wenn sie eine Weile gesotten, thut man ein wenig geriebenes Brod daran, druckt Citronensaft darein, würzt es mit Pfeffer, Muscatenblüth und Nägelein, damit es eine dicklich braune Brühe gebe, und läßt es also mit einander sieden, bis die Tauben recht weich werden. Zuletzt, wenn die Tauben halb abgekocht, thut man ein gut Stück Butter, auch nach Belieben Morcheln, so sauber angebrüht, ingleichem auch geschüpfte und Plätzleinweiß geschnittene Briese mit darein und läßt es ferner sieden. Wenn man es zu Tische tragen will, so können nach Belieben klein geschnittene Citronenschalen darauf gestreut werden.

225. Und wie werden sie gedämpft auf welsche Art?

Es werden den Tauben die Köpfe abgerissen, selbige gerupft, ausgenommen, gewaschen, inwendig gesalzen und gepfeffert, alsdann solche mit Butter und Rosmarinblättlein in einen Stollhafen gethan, und läßt sie über einer Glut ein wenig braten, damit

sie

sie etwas gelblicht werden, doch muß der Hafen wohl zugedeckt bleiben. Hernach gießt man gute Fleischbrühe daran, druckt den Saft, wirft auch das Mark von Citronen und würflich geschnittenen Limonien darein, würzt es mit Pfeffer und Muscatenblüth, läßt alles zusammen kochen, richtet es in einer Schüssel an, und trägts zu Tische.

226. Wie richtet man gefüllte Tauben zu?

Nachdem man die Tauben zurechte gemacht und sauber geputzt hat, so wird oben am Hals durch einen Federkiel hinein geblasen, damit sich die Haut überall wohl ablöset, Petersilie gehackt, in Butter geröstet, ein wenig Semmelmehl darunter gemischt, Eyer daran geschlagen, mit Ingber, Pfeffer Muscatenblüth und Safran gewürzt, gesalzen und alles wohl unter einander gerührt, hernach oben beym Hals in die Tauben gefüllt, daß die Fülle aller Orten zwischen die Haut hinein lauft, und den Hals sodenn zugenäht. Wenn solches geschehen, so legt man die Tauben in einen Stollhafen, gießt Fleischbrühe daran und läßt sie sieden, bis es genug ist, streut Muscatenblüth darauf, thut auch ein Stück Butter dazu, so sind sie fertig.

227. Und wie werden sie gefüllt mit Schinken-Ragout zubereitet?

Es muß den Tauben erstlich die Haut von den Brüsten mit den Fingern sauber abgelöst, und wohl achtung gegeben werden, daß man keine Löcher darein reißt, alsdann schneidet man die Brüste unter der Hand behende heraus, damit die Haut auf den Tauben sitzen bleibt, hierauf wird das Fleisch von den

Brüsten genommen und eine gute Farce davon auf nachfolgende Weise gemacht: Man nimmt solche gebratene Hühnerbrüste, hackt sie mit einem Stücklein Butter, ein paar Zwiebeln und andern feinen Kräutern klein, thut es zusammen in eine Casserole oder Pfanne, und läßt es auf einem starken Feuer wohl schwitzen, deckt es aber nicht zu, sondern rührt immerfort, bis es durchgehends steif ist, hernach wird es auf ein reines Hackbrett gethan und klein gehackt, denn nach Proportion des Brustfleisches halb so viel abgeriebene Butter, und etwas geweichtes Weißbrod, etwas weiches Rühren und ein paar rohe Eyer, auch ein wenig gerieben Brod, Salz, ganz klein gehackte Citronenschalen und geriebene Muscatennuß dazu genommen, dieses alles zusammen gleichsam zu einem feinen Teig gehackt. Mit solcher Farce werden nun die Tauben gefüllt, und denn in eine kleine breite Pfanne gesetzt, mit einem Stücklein Butter, einem Stück Schinken in dünne Scheiben geschnitten, und solches zusammen verdeckt auf langsamem Feuer in seiner eigenen Brühe durchgeschwitzt, zuletzt ein wenig Nasses, und so man nichts anders hat, siedend Wasser daran gethan, denn auch ein wenig braun Mehl mit einigen klein gehackten Chalotten daran gemacht, ein wenig damit durchgekocht, daß nur eine kurze Brühe darauf bleibt, so ist es recht und gut.

228. Wie pflegt man sie zu backen?

Die Tauben werden, wenn sie sauber geputzt und zurechte gemacht sind, in 4 Stücke zerlegt, und in Wasser mit ein wenig Salz aufgekocht; wenn solches geschehen, so nimmt man die Stücke und legt sie in Eßig mit Chalotten oder einigen Zwiebeln, gestos-

senen

senen Nägelein, Muscatenblüth und Salz, läßt die Stücke eine Weile darinnen liegen; hernach macht man einen dünnen Teig von Milch, Mehl und Eyern, trocknet die Taubenviertel erstlich mit einer Serviette ab, tunkt sie hernach in den Teig rund herum, bratet sie fein langsam im Schmalz. Wenn sie schön braun sind, so läßt man die Stücke vom Schmalz ablaufen, richtet sie an, und trägt sie zu Tische.

229. Und wie werden sie gespickt mit Capern zugerichtet?

Die Tauben werden sauber geputzt, zusammen gebogen, ein wenig breit geschlagen, mit Speck gespickt, mit Mehl bestreut, und gibt ihnen eine Farbe in brauner Butter, thut sie in eine Casserole, gießt Brühe darauf und läßt sie kochen. Wenn sie bald gar sind, so thut man Capern, Pfeffer, Muscatenblüth und braun Mehl daran, läßt es zusammen kochen, richtet es alsdann an, so ist es recht und gut.

230. Wie richtet man sie ferner a la sainte Menehout zu?

Es werden selbige gerupft und ausgenommen, einwärts gebogen, und halb von einander geschnitten, hierauf mit gewürztem gröblichem Speck und Schinken gespickt; alsdann belegt man den Boden eines Geschirrs mit Speckstreifen und Rind- oder Kalbfleischscheiben, würzt dieselben mit Salz, Pfeffer, feinen Kräutern und Gewürzen, thut dazu gehackte Petersilie, kleine und grosse Zwiebeln und gelbe Rüben, legt hernach die Tauben ordentlich darauf, würzt sie oben so wie unten, und bedeckt sie mit Speckstreifen und Kalbfleischscheiben, deckt das Geschirr zu, und

läßt sie mit unten und oben gegebenem Feuer kochen; wenn sie halb gar sind, so wird ein halber Kochlöffel voll Brühe und ein Schoppen Milch dazu gethan, und kocht sie damit völlig gar; alsdann nimmt man das Geschirr ab und läßt die Tauben in ihrer Brühe erkalten, zieht sie hernachmals heraus und läßt sie ablaufen; wenn man sie auf den Rost braten will, werden sie wieder in das Fett getunkt, in welchem sie gekocht haben, mit zarten Semmelgrumen bestreut und geröstet, denn mit einer Ramolade angerichtet, welche aus Baumöl, ein wenig Senf, Sardellen, Capern, Pfeffer und Salz zu machen, und wozu ein wenig gehackte Petersilie, kleine Zwiebeln und Citronensaft zu thun. Sie können aber auch trocken auf einer Serviette angerichtet werden.

231. Wie werden sie marinirt zugerichtet?

Man marinirt die Tauben in dem Saft von unzeitigen Trauben und Citronen, mit Salz, Pfeffer, Nägelein, Zwiebeln und Lorbeerblättern, läßt sie ohngefähr 3 Stunden darin beitzen; macht hernach einen dünnen Teig mit Mehl, weissen Wein und Eyerdottern an, tunkt die Tauben darein, backt sie sodann in zerlassenem Speck oder Schweinenschmalz, und richtet sie an mit gebackener Petersilie zum Beygericht. Sie können auch bey Vorgerichten zu Ausschmückung des Randes der Schüsseln gebraucht werden.

232. Wie kan man einen Ragout von Tauben machen?

Die Tauben werden halbirt oder in Viertel geschnitten, sauber ausgewaschen, mit gutem Gewürz

wohl

wohl gewürzt, aber nicht gesalzen. Indessen nimmt man kleine Champignons, brüht sie einigemal mit siedendem Wasser an, alsdenn läßt man Butter in einem Stollhafen zerschmelzen, thut die Tauben samt den Champignons darein, läßt es mit einander eine halbe Stunde rösten, alsdann thut man auch angebrühte Morcheln darein, gießt hierauf ein wenig Fleischbrühe daran, und läßt es also sieden. Es gehören auch Schnecken dazu, wenn sie zu haben sind, sie müssen aber zuvor in einer Fleischbrühe gesotten werden, wieauch die Mägen und Lebern von Tauben, dieses läßt man zusammen zuletzt einen Sud thun; noch besser aber ist es, wenn solches zuvor abgesotten wird, alsdann kan diese Brühe genommen, und solche anstatt der obgemeldten Fleischbrühe an die Tauben gegossen werden. Wenn nun solches eine Weile gesotten, so muß man einen Zellerie Plätzleinweis schneiden und darein legen, in Butter ein wenig Mehl rösten, und davon in die Brühe thun, daß sie dicklich wird, auch noch ein wenig würzen. Zuletzt müssen die Herzlein vom Zelleriekraut ganz klein gehackt und darein gethan werden; hernach läßt man solches alles ein wenig mit auffieden. Unterdessen muß man kleine Krautvögelein im Schmalz rösten, und eine Viertelstunde vor dem Anrichten unter das Ragout thun, und mit kochen lassen. Sollten solche aber nicht zu haben seyn, so können an deren statt gebratene Gansherzlein oder Schaafsnierlein genommen werden.

233. Wie werden die Enten in einer Bräse mit Rüben zubereitet?

Man nimmt eine zahme oder wilde Ente aus, biegt die Beine einwärts, spickt sie mit groben ge-

würztem Speck, belegt hierauf einen Kessel von gehöriger Grösse inwendig mit Rindfleischscheiben, thut dazu Zwiebeln, gelbe Rüben, Petersilie, Citronenscheiben, feine Kräuter, Salz, Pfeffer und Gewürznägelein, legt die Ente hinein, und bedeckt sie oben wie unten, läßt sie mit oben und unten gegebenem Feuer kochen. Unterdessen schneidet man die Rüben würflich, thut sie in ein wenig Schmalz, damit sie sich färben; wenn sie denn eine gute Farbe haben, so nimmt man sie heraus und läßt sie ablaufen, kocht sie alsdann allmählig in einer Casserole mit einem guten Jus, und macht sie mit einem guten Coulis dicklich, siehet dahin, daß dieses Ragout von gutem Geschmack sey. Wenn man nun anrichten will, so wird die Ente aus dem Kessel genommen, läßt sie ablaufen und legt sie ordentlich in eine Schüssel, das Rüben-Ragout aber wird darüber gethan und warm angerichtet.

234. Wie mit Pomeranzensaft?

Man läßt die Ente an einem Bratspiese halb gar braten, hierauf wird sie abgezogen, in eine Schüssel gelegt, das Fleisch in längliche Stücke geschnitten, doch so, daß selbige an der Ente sitzen bleiben, Salz, gestossenen Pfeffer und Pomeranzensaft daran gethan; alsdann kehrt man sie darinnen um, presset sie mit einem Teller, kehrt sie hernach wieder um und richtet sie in ihrem Safte an.

235. Wie aber in einer Bräse mit einem darüber gemachten Ragout?

Die Ente wird eben so zubereitet, wie in dem vorhergehenden gezeigt worden. Hierauf wird ein Ragout von Lamms- oder Kalbsmilch, Hahnenkämmen,

men, fetten Lebern, Champignons, Trüffeln, Artischockenstielen und Spargelspitzen, solches alles in eine Casserole mit ein wenig ausgeschmolzenem Speck auf das Casserolloch gethan, ein gutes Jus daran gegossen, und mit einem Kälber und Schinkencoulis dicklich gemacht. Hierauf legt man die Ente in eine Schüssel, macht das Ragout darüber und richtet sie warm an.

236. Wie mit Blumenkohl?

Wenn man eine Ente sauber präparirt und eingebogen hat, so muß man sie mit einem Bindfaden umwickeln, daß sie im kochen eine zierliche Form behält, und nicht zerfällt; alsdann wird sie mit Wasser, Salz, Zwiebeln und feinen Kräutern gar gekocht; unterdessen nimmt man den Blumenkohl und putzt rund herum alle harte Schalen und Blätter, so viel als immer möglich ist, sauber ab, und legt ihn ein wenig ins Wasser, setzt ihn in kochendem Wasser mit ein wenig Salz zum Feuer und läßt solchen gar kochen; man muß aber fleißig zusehen, daß er ja nicht zu mürbe wird, hierauf wird er mit einer Schaumkelle ganz behende auf einen Durchschlag gelegt, daß er nicht zerbricht, und denn ein gutes Stück Butter in eine breite Pfannr gethan, mit ein wenig Mehl und Muscatenblüth durchgeknetet, und mit guter Fleischbrühe abgerührt, hernach thut man den Carfiol auch ganz sachte dazu hinein, deckt ihn zu, und läßt ihn auf ein wenig heisser Asche durchschwitzen. Wenn man nun anrichtet, so legt man solchen um die Ente herum, so ist es recht.

137. Wie mit Capern und Corinten?

Wenn die Enten sauber geputzt und eingebogen

sind, so thut man ein Stück Butter in eine Casserole oder breite Pfanne, und läßt sie gelbbraun werden, denn die Enten noch darein und auf der Brust braun geschmohrt, hernach wird ein wenig kochend Wasser daran gegossen, Zwiebeln mit Nägelein besteckt, Salz, Lorbeerblätter, ein Bündgen feiner Kräuter dazu gethan, und damit verdeckt in einer kurzen Brühe gar gekocht, zuletzt ein wenig braun Mehl, ein paar Löffel voll Capern, reingewaschene Corinten, Citronen und mit Weineßig und Zucker gebrochen, so ist es recht. Ist beym anrichten zu viel Fett daran, so muß man solches abschöpfen.

238. Wie mit grünen Erbsen?

Man macht ein Ragout von jungen Erbsen, thut sie in ein wenig frische Butter und so viel Mehl als man zwischen 3 Finaern fassen kan, wirft dazu Pfeffer, Salz und ein Bündgen Kräuter, und gießt ein gutes Jus daran. Wenn man anrichten will, so wird eine dicke Brühe von dem Gelben eines Eyes mit ein wenig Rahm, damit die Erbsen dicklich werden, gemacht, die Ente in eine Schüssel gelegt, das Erbsen-Ragout darüber geschüttet, und alsdann angerichtet.

239. Wie mit Endivien?

Die Ente wird in einer Bräse gekocht, eben so wie in dem vorhergehenden gezeigt worden, hierauf blanschirt man die Endivien im Wasser, drückt sie aus, schneidet sie zwey bis dreymal durch, thut sie denn in eine Casserole, gießt ein gutes Jus daran, kocht sie bey gelindem Feuer, und macht sie mit einem guten Schinken- und Kälbercoulis dicklich, alsdann

wird die Ente in eine Schüssel gelegt und das Ragout von Endivien darüber gegeben, so ist es recht.

240. Wie werden sie in einer braunen Brühe zubereitet?

Die Enten können an einem Spieß oder in einer Bräse gar gemacht werden, alsdann nimmt man einige Sardellen, Trüffeln und Morcheln, hackt solche mit einer Zwiebel klein, macht vorher ein wenig kräftige Coullige, und wenn solche durchgestrichen, thut man das gehackte auch dazu, hernach wird solches ein wenig zusammen durchgekocht, und zuletzt mit einem Stücklein Butter und Citronensaft abgerührt und unter die Enten gegeben, so ist es recht gut.

241. Wie aber mit Austern?

Wenn die Ente in einer Bräse gekocht worden, so werden 2 oder 3 Trüffeln mit ein wenig geschmolzenem Speck daran gethan, man gießt auch ein wenig Jus dazu. Wenn sie gar worden, so wird sie mit einem Kälber- und Schinkencoulis dicklich gemacht. Kurz vorher, ehe man anrichtet, nimmt man Austern, öffnet und legt sie in eine Schüssel, und läßt sie in ihrem Wasser, setzt sie aufs Casserolloch, wendet sie einigemal um, nimmt sie denn also fort heraus, putzt eine nach der andern ab, und wirft sie in das über dem Feuer stehende Ragout, legt hierauf die Ente ordentlich in eine Schüssel, schüttet das Ragout darüber und richtet sie an. Es ist wohl zu merken, daß die Austern nicht aufkochen dörfen, massen sie sonst zähe und hart werden.

242. Und wie wird eine gefüllte Ente zubereitet?

Es wird von dem Brustfleisch eines Huhns oder

Capauns eine Fülle gemacht, hierauf die Ente ausgenommen, wohl abgeputzt, die Haut von dem Brustfleisch loß gemacht, alsdann die Brust herausgenommen und die Ente wieder mit der bereiteten Fülle gefüllt, solche in einer Bräse gar gekocht, und mit allerley Ragout angerichtet.

243. Wie sind die Gänse abzunehmen?

Wenn man die Gänse abthut, muß man ihnen, damit sie verbluten, die Gurgel ab- und den Leib an der Seite so weit aufschneiten, daß man die Leber ganz und unzerstümmelt heraus bringe, welche man also bald in kaltes Wasser, oder zur Winterszeit in Schnee legen soll, so wird sie schön weiß, und kan alsdann auf einerley Art zubereitet werden. Sonsten pflegen auch einige, wenn sie eine Gans abschlachten wollen, dieselbe bey den Füssen eine Weile aufzuhängen, damit das Blut sich durch den Hals in den Kopf ziehen möge; denn an diesem ist oben eine Tiefe, darein wird gemeiniglich, nachdem die kurzen Federn daselbst ausgerupft worden, ein kurzer Schnitt gemacht und das Geblüth dadurch abgezapft; solches fasset man in einen Hafen, darein vorher ein wenig Salz und Eßig gethan worden, und rührt es beständig wohl unter einander, bis es erkaltet.

244. Wie geschieht ferner die Vorbereitung der Gänse zum Küchengebrauch?

Es wird solche gerupft, gesänget, mit heissem Wasser abgebrüht, mit ein wenig Kleyen bestreut und vermittelst eines gemachten Strohwisches ordentlich abgerieben, auch endlich am Bauche aufgeschnitten und ausgenommen.

255. Wie wird eine junge Gans mit Carfiol zubereitet?

Wenn man eine Gans gehöriger massen präparirt und eingebogen hat, so wird sie mit einem Bindfaden umwickelt, daß sie im Kochen eine zierliche Form behält und nicht von einander fällt, denn so kocht man sie gar mit Wasser, Salz, Zwiebeln und Kräutern, und hernach macht man einen guten Carfiol zurecht, wie bey den Enten angezeigt worden, und legt solchen beym anrichten um die Gans herum, so ist es recht.

246. Wie in einer Zwiebelbrühe?

Wenn die junge Gans abgesotten ist, so schält und hackt man indessen ein paar kleine Zwiebeln, röstet sie im Schmalz; hernach wird gute Fleischbrühe, ein wenig Eßig und Wein daran geschüttet, mit Pfeffer, Muscatenblüth und Safran gewürzt, auch eine Limonie daran geschnitten, und läßt es in einem Pfänulein mit einander ein wenig auffieden, Wenn nun die Gans bald weich gesotten, so wird solche in einen Stollhafen gethan, diese Brühe darüber gegossen und man läßt es noch ein wenig mit einander auffieden, bis die Brühe nur in etwas einsiedet und gut wird; alsdann richtet man sie an, und gießt diese Brühe wieder darüber.

247. Wie macht man einen Ragout von einer Gans mit Borstorfer-Aepfeln?

Die Gans wird in Stücken gehauen, alsdann ein wenig ausgewässert und in einer kurzen Brühe, nemlich mit ein wenig Wasser, ganzen Zwiebeln, Lorbeerblättern, feinen Kräutern und Gewürz gar gekocht;

kocht; denn ein wenig braun Mehl gemacht und das Gänsefleisch dazu gethan, nebst in Würfel geschnittenen Borstorferäpfeln, Corinten, ein wenig Zucker, und so man will, länglich geschnittene Mandeln, und die kurze Brühe durch ein Sieb darauf gegeben, das Fett muß man aber erstlich abnehmen, denn solches zusammen durchkochen lassen, daß nur eine kurze Brühe darauf bleibt, und so es nöthig, ein wenig gesalzen, so ist es recht gut.

248. Wie in einer Polnischen Brühe?

Man nimmt einen Schnitten Weißbrod und bäht es, schält einen Apfel, schneidet solchen, wie auch eine Zwiebel klein, thut alles zusammen in einen Hafen, gießt Wein daran und läßt es mit einander sieden bis es weich wird, denn wird es durch einen Seiher getrieben. Ist die Brühe zu dick, kan noch ein wenig Wein daran gegossen werden. Alsdann streut man Zucker und ander gut Gewürz hinein, läßt es also ferner mit einander aufsieden, und richtet es hernach über die abgesottene Gans an.

249. Wie wird das Gänsefleisch schwarz zugerichtet?

Das Gänsefleisch wird gleichfalls in Stücken gehauen, ein wenig ausgewässert und blanchirt, alsdann mit ein wenig braun Mehl zum Feuer gesetzt, und halb Wasser und Wein nebst Salz, ein wenig Nägelein und Muscatenblüth daran gethan, Und denn gar gekocht, zuletzt mit ein wenig Ganzblut legirt und sämig gemacht, so ist es recht.

250. Wie mit durchgestrichenen Erbsen?

Es wird eine sauber geputzte Gans ein oder zwey

Nächte

Nächte mit ein wenig Salz gesprengt, oder wo sich solches nicht thun läßt, so kan man sie ein wenig scharf mit Salz und Kräutern abkochen. Unterdessen nimmt man Erbsen, sucht das unreine heraus, wäscht sie ab, setzt solche mit kaltem weichem Wasser zum Feuer und kocht sie recht mürbe, denn streicht man sie durch einen Seiher und läßt sie mit einem guten Stück Butter und etwas Salz noch ein wenig durchkochen, daß die durchgestrichene Erbsen ein wenig dick werden. Wenn man anrichtet, so kan man die Erbsen darüber giessen den in Würfel geschnittenen und ausgebratenen Speck darüber hergeben, so ist es recht gut.

251. Und wie mit Linsen?

Mit der Gans macht man es eben so, als vorher, und die Linsen müssen sauber geputzt, wohl abgewaschen und im Wasser mit ein paar ganzen Zwiebeln und einem Bündgen Kräutern ganz mürbe gekocht werden; alsdann gießt man das Wasser ab, thut die Hälfte Linsen in ein Geschirr und druckt sie mit einem Löffel ganz klein, denn ein wenig gute Brühe darauf, streicht sie hernach durch ein Sieb, daß man eine dicke und sämige Sause bekommt; hierauf thut man die andere Hälfte mit einem Stück Butter und ein wenig Salz auch dazu, denn wird es zusammen durchgekocht und über die Gans angerichtet.

252. Wie pflegt man einen Ganskragen zu füllen?

Man häutelt und hackt die Leber von der Gans gar klein, und zugleich auch ein wenig Salbey, Majoran, Petersilienkraut und Speck; hierauf wird weisses Brod gerieben, im Schmalz geröstet und über

die

die gehackte Leber nebst dem gehackten grünen, welches man nach Gefallen auch gleich ein wenig mit rösten kan, geschüttet; denn alles wohl durch einander gerührt, so viel Eyer als nöthig daran geschlagen, mit Pfeffer, Ingber und Muscatennuß gewürzt, und Milch oder Fleischbrühe daran gegossen, wiewohl die Fülle von der Milch luckerer wird. Wenn nun der Kragen samt dem Kopf reinlich gewaschen ist, so füllt man die Fülle hinein, näht ihn oben zu, und läßt ferner selbigen absieden.

253. Wie kocht man ein Gänsgekröse mit einer Brühe?

Das Gänsgekröse wird besonders gesotten, hernach gießt man die Brühe, worinn es gesotten, ab, und nimmt geschälte Aepfel, schneidet sie in Würfel, und bratet solche in Butter, dazu gibt man Wein, Zucker, kleine Rosinen, Pfeffer, Ingber, und läßt es eine Weile mit dem Gänsgekröse kochen, alsdann wird es angerichtet und aufgegeben.

254. Wie wird eine Gansleber vorher vorbereitet, ehe sie zugerichtet wird?

Diese Leber, wenn sie rein ausgewaschen, wird in warme Milch gelegt, etwas weisser zartgestossener Pfeffer darüber gestreut, und läßt sie also ein bis zwey Tage stehen, gießt aber unter währender Zeit alle 2 Stunden frisch Milch darauf, so lauft sie auf, und wird noch einmal so groß, als sie sonst geblieben wäre.

255. Wie pflegt man sie gedämpft zuzurichten?

Man wäscht sie rein aus, und trocknet sie mit einer Serviette recht ab, inzwischen aber legt man in

eine Casserole oder tiefen Tiegel ein Stück Butter, thut eine ganze Zwiebel mit Nägelein besteckt, nebst Muscatenblüth und Citronenschalen hinzu, legt die Leber oben darauf und läßt es gemächlich dämpfen, so wird alsdann viel Brühe daran werden. In solche Brühe wird noch entweder eine geriebene Semmel allein, oder mit einigen gewässerten und von den Gräten geschabten und klein geschnittenen Sardellen, oder an deren Stelle sauber geputzte Muscheln gestreut, hernach noch ein wenig Wein oder gute Brühe dazu gegossen, und läßt es noch ein wenig dämpfen, aber ja nicht zu lange, denn die Leber wird hart, und so man Muscheln daran gethan, diese zu weich und verlieren Geschmack und Ansehen. Bey dem Anrichten wird über dieses Essen Citronensaft gedruckt, und gerissene Citronen darzu gelegt.

256. Wie wird sie gebacken?

Man schneidet die Leber Scheibenweiß, salzt sie ein wenig ein, bestreut sie mit etwas Ingber und Pfeffer, und läßt sie also eine Weile liegen. Hierauf wird in einer Pfanne Schmalz heiß gemacht, und die Leber mit Mehl bestreut, oder in einer dünnen aus Milch, Mehl und ein paar Eyern bereiteten Kläre umgewendet, und aus dem Schmalz fein goldgelb, wie etwa die Aepfel gebacken.

257. Wie pflegt man die geräucherten Gänse zu verspeisen?

Man legt sie eine Nacht über in kaltes Wasser, daß sie ein wenig auflaufen, alsdann schneidet man sie in Stücken, setzt sie mit Wasser ungesalzen zum Feuer und läßt sie gar kochen, so man Braunkohl, oder

oder zugleich mit Castanien, ingleichen braune Rüben, die in Butter gebräunt, darüber anzurichten verlanget, werden diese Stücke gehörig abgekocht und zubereitet, denn beydes zusammen noch ein wenig gedämpft, ehe man es anrichtet.

258. **Wie sind die welschen Hühner am besten?**

Diese Art Hühner sind am besten im Winter um Weyhnachten, denn wenn der Frühling angeht, so verderben sich die Hähne, und wird ihr Fleisch hart und zähe, man hat auch die gröste Mühe, sie fett zu bekommen, die Hühner aber legen sich ab, doch kan man sie noch besser mästen, als die Hähne, und ist ihr Fleisch auch mürber. Die allerbeste Art aber ist, daß die, so man den Sommer über zu gebrauchen gedenket, im Herbst capaunt werden, so kan man sie mit leichter Mühr fett machen, und das ganze Jahr gebrauchen.

259. **Wie pflegt man sie abzuthun?**

Die Art solche abzuthun ist vielerley, einige hauen ihnen den Kopf ab, andere schneiden ihnen die Gurgel ab, wie an den Hühnern, welches besser; andere geben ihnen den Kopf voll spanischen Wein, binden den Hals zu, und lassen sie einen oder zwey Tage hängen.

260. **Wie werden sie mit Pistacien zugerichtet?**

Man nimmt den ganzen Brustknochen eines welschen Huhns heraus, und läßt nur den Rücken daran, ohne die Haut zu verletzen; hierauf macht man eine Fülle von dem Fleische, hackt und stoßt es mit Speck und Rindsfett, thut es alsdann in eine Casserole mit Petersilie, Zwiebeln, Champignons, feinen Kräutern, Salz, Pfeffer und Muscatennuß,

macht

macht es mit 2 oder 3 Eyern dicklich, stoßt hernach Spinat, welcher zuvor im Wasser blanschirt worden, mit Pistacien, und thut selbigen zu der Fülle; wenn diese alsdann einen guten Geschmack hat, so wird das Huhn damit gefüllt, mit einer Serviette umwickelt, und läßt es in einer guten Bräse gar werden, gießt auch eine gute Brühe daran. Wenn es gar worden, so wird es aus der Serviette gezogen, ordentlich in eine Schüssel gelegt und mit einer Sause von Pistacien mit einem grünen Coulis angerichtet. Die Pistacien-Sause wird auf folgende Art verfertiget: der Boden einer kleinen Casserole wird mit Kalbfleisch- und Schinkenscheiben belegt, ein paar Stück gelbe Rüben und eine kleine Zwiebel dazu gethan, und läßt alles in einem halben Kochlöffel voll Brühe schwitzen, wenn es anbacken will, so gießt man ein wenig gute Brühe hinzu, und würzt es mit einigen Champignons, feinen Kräutern und einem Gewürznägelein; wenn es gar worden, so läßt man es ablaufen, und fettet es wohl ab, kocht darin ein Stück Semmelkrumen, blanschirt hierauf ohngefähr so viel Spinat, als ein Ey groß ist, wie auch eine Hand voll Pistacien, die Hälfte davon stoßt man mit dem Spinat, wenn es wohl gestossen, so wird es in dem Coulis zerlassen, und sieht dahin, daß es einen guten Geschmack habe; schlägt es alsdann durch ein Haartuch, läßt hernach das Coulis gehörig heiß werden, thut es in die Schüssel, in welche das Huhn ordentlich gelegt worden, und streut, was von den ganzen Pistacien noch übrig, darüber.

261. Wie macht man ein Ragout von welschen Hahnen?

Man bratet den welschen Hahn, alsdann wer-

den von der Brust ordentliche Scheiben abgeschnitten, solche in eine Schüssel, die auf einer Kohlpfanne steht, gelegt, dazu aufgewellte Champignons, Pfeffer, Ingber, Salz, ein wenig Eßig, Semmelkrumen, Butter, Citronenscheiben, Fleischbrühe und ein paar Sardellen, und läßt es damit aufkochen. Unter der Zeit nimmt man die Keulen und Flügel, spaltet sie, bestreicht sie mit heisser Butter, bestreut sie mit Semmelkrumen, Pfeffer und Salz, und läßt sie auf dem Rost braten; wenn sie gut gebraten sind, werden sie um das Ragout in der Schüssel herum gelegt und aufgetragen.

262. Wie wird ein welscher Hahn mit Schinken und Castanien zugerichtet?

Wenn solcher vorher sauber zurecht gemacht, so kan er scharf à la Daube abgekocht werden, hat man aber keine Brühe zur Tunke, so muß man ihn mit ein wenig kochendem Wasser zum Feuer bringen, etwas Kräuter, Zwiebeln, Lorbeerblätter und Gewürz daran thun, und also gar kochen, daß eine kurze und kräftige Brühe darauf bleibt; in währender Zeit werden die Castanien rein gemacht, und etwas Schinken in ganz dünne Scheiben geschnitten, solche ein wenig in Milch eingeweicht, ein wenig braun Mehl gemacht, gehackte Zwiebeln wie auch die Schinkenscheiben darein gethan, solches wohl über dem Feuer durchgerührt, und denn von der kräftigen Brühe darauf gegeben, hierauf läßt man es in einer kurzen Brühe zusammen kochen bis der Schinken gut ist, denn thut man die Castanien auch dazu und kocht es noch ein wenig zusammen durch; hierauf wird er angerichtet, und der Ueberguß darauf gegeben, so ist es ein recht gutes Gericht.

263. Wie mit Krebsen und mit einem Farce, worunter Parmesankäse, Speck und hart gekochte Eyer gehackt werden, farcirt?

Wenn aus dem welschen Hahn die Knochen gelöset worden, so nimmt man etwas Kalbfleisch und halb so viel geräucherten Speck, hackt es ganz klein zusammen; alsdann wird etwas in Milch geweichtes Weißbrod, geriebener Parmesankäse, 3 bis 4 hart gesottene Eyer, solche mit weissem und gelbem alleine klein gehackt, und nebst noch ein paar rohen Eyern dazu gethan, denn auch geriebene Muscatennuß, fein gehackte Petersilie, Citronenschalen und ein wenig Salz, alles zu einer wohlschmeckenden Farce gehackt, und in den welschen Hahn gethan, beym Rücken zierlich zusammen genäht und zurecht gedrückt, daß er seine vorige Form und Geschick bekommt; denn in siedendem Wasser steif gemacht, und wenn er abgekühlt ist, die Brust sauber gespickt, und in brauner Butter Farbe gegeben, hierauf ein wenig kochend Wasser und verdeckt ganz langsam gar gekocht, oder es kan in einer Bräse gar gemacht, und man kan ein wenig Krebscoullige machen, wenn solche fertig und durchgestrichen ist, so werden die Krebsschwänze nebst etwas Morcheln, Champignons, und was von dergleichen zu haben ist, dazu gethan, solche ein wenig zusammen durchgekocht, und darüber gegeben, so ist es ein herrliches Gericht.

264. Und wie richtet man ein Welschhuhn in Stifeletten zu?

Das Huhn wird in 4 Theile geschnitten, aus der Mitten eines jeden Stücks der Knochen gelößt,

und von dem Fleisch eine Fülle gemacht; hernach schlägt man die 4 Stück mit der platten Seite eines grossen Messers, damit sie sich besser auseinander ziehen, macht sie alsdann auf einem Schaumlöffel steif, kehrt aber zuvor das äusserste der Haut herum, daß nichts als die Mitte des Stücks blanchirt werde; diese Mitte nun wird mit zartem Speck gespickt, hierauf inwendig auf die Oerter, die nicht gespickt oder belegt sind, ein wenig von der Fülle, welche von dem Fleisch des Huhns gemacht worden, gethan, in selbige ein Ragout geschlossen. Diese Stücke macht man in Gestalt eines Beutels zu, und läßt sie in einer trockenen Bräse auf folgende Art kochen: Der Boden einer Casserole wird mit Speckstreifen belegt, die Stücke vom Huhn, und zwar das gespickte unten gelegt, selbige oben mit Kalbfleischscheiben bedeckt, darauf Speckstreifen gelegt, eine grosse Zwiebel, Salz, Pfeffer, Gewürznägelein und feine Kräuter dazu gethan, die Casserole mit einem Deckel zugedeckt und unten und oben Feuer gegeben; wenn es gar worden, so glacirt und färbt man die gespickten Stücke vom Huhn in dem Jus mit etwas stärkerm Feuer. Wenn sich selbige wohl gefärbt und wie ein Fricandeau glacirt worden, so werden sie ordentlich in eine Schüssel gelegt, daß das gespickte oben zu liegen kommt, und mit Citronensaft angerichtet.

265. Woran erkennt man ein junges Rebhuhn?

An seinem schwarzen Schnabel und an den braunen Füssen; doch können ihnen die Köche beyde Stücke so brennen, daß man alt und jung daran nicht unterscheiden kan.

266. Wie kan man erkennen, ob ein Rebhuhn frisch getödtet, oder alt sey?

Man hat ihm nur nach den Augen zu sehen, denn je länger es gelegen, je welker auch die Augen werden.

267. Wie pflegt man eine Capillotade von einem Rebhuhn zu machen?

Man nimmt ein gebraten Rebhuhn, zerschneidet es in gehörige Stücke, thut in eine Schüssel etwas warm Wasser, Wein oder Eßig, Weinbeer- oder Pomeranzensaft, mit Salz-Butter und etwas Gewürz, auch gerieben Brod dazu, und läßt es also aufsieden.

268. Wie kocht man die Rebhühner?

Es werden die Rebhühner wie gewöhnlich gerupft und ausgenommen, die Flügel abgehackt, die Beine aufgespannt, und ins Wasser gelegt, damit sie wässern, man läßt sie in warmen Wasser aufwallen, alsdann besteckt man sie mit Nägelein und Zimmet, legt sie in eine Casserole, thut ein Stück Butter daran, deckt sie zu, und läßt sie darunter dämpfen; hierauf gießt man eine gute Brühe und Wein darauf, streut Nägelein und Muscatenblüth darüber; endlich nimmt man Mehl, brennt es braun, bestreut die Hühner damit, druckt Citronensaft darauf, und beym Aufgeben werden noch Semmelkrumen und Citronenschalen darüber gestreut.

269. Wie werden sie mit Sellerie zubereitet?

Wenn die Rebhühner präparirt sind, so werden

sie mit etwas Speck durchgezogen, mit einem Bindfaden umwickelt, damit sie nicht von einander fallen, alsdann legt man ein paar Scheiben Speck, einige Kalb- Hammel- oder Rindfleischscheiben in eine Casserole und die Rebhühner darauf, setzt sie zum Feuer und läßts langsam schwitzen, als wenn man sonst eine Brühe macht, wenn es denn ganz eingebräset ist, und unten schon etwas braun worden, so wird etwas Nasses darauf gegossen, und die Leber und Magen klein gehackt, ein paar geröstete Semmelscheiben und ein wenig braun Mehl daran gethan, daß alles zusammen durchgekocht; doch muß nicht mehr Nasses, als zur Brühe nöthig, dazu gegossen werden. Wenn die Rebhühner gar sind, so nimmt man sie heraus und streicht die Brühe durch ein Sieb. Der Zellerie muß in etwas dicke Scheiben geschnitten, allein gar gekocht, nebst den Rebhühnern in die durchgestrichene Coullige gethan und ein wenig zusammen durchgekocht werden, so ist es recht und gut.

270. Wie aber mit Ragout?

Die Rebhühner werden gebraten, hernach die Schenkel und Flügel davon abgeschnitten, in eine Casserole mit einem Jus von Rindfleisch, ein wenig Wein, Artischockenböden, Champignons und Trüffeln gewürfelt geschnitten, Salz, Pfeffer und einem Bündgen feiner Kräuter gethan, auf Kohlen gesetzt, und wenn es zusammen gar ist, mit Citronensaft angerichtet.

271. Und wie in einer Bräse?

Wenn man die Rebhühner sauber geputzt, so werden sie ausgenommen, die Klauen in den Leib gebogen, steif gesenget, mit grobem Speck, welcher mit

Salz,

Salz Pfeffer, feinen Kräutern und Gewürz gewürzt, gespickt, auch Petersilie und gehackte Zwiebeln dazu gethan; hierauf nimmt man einen kupfernen Kessel, belegt den Boden mit Speck und dünnen Rindfleischscheiben, thut daran eine in Scheiben geschnittene grosse Zwiebel, einige Stücke von gelben Rüben, gehackte Petersilie, und würzt es mit Salz, Pfeffer, feinen Kräutern und Gewürz, legt die Rebhühner ordentlich darauf, daß die Brust unten zu liegen kommt, würzt sie oben so wie unten, bedeckt dieselben mit Rindfleischscheiben und Speck, deckt alsdann den Kessel zu, und macht unten und oben Feuer; hierauf ein Ragout von Kälbermilch, Artischockenstielen, Champignons, Spargelspitzen, Trüffeln, Lorbeeren und Hahnenkämmen, nachdem es die Jahrszeit mt sich bringt. Dieses alles wird ein wenig in einer Casserole mit geschmolzenem Speck gebraten, ein Bündgen Kräuter und Jus daran gethan, hernach läßt man es ohngefähr eine halbe Stunde kochen, fettet es wohl ab, und thut denn die vorerwähnte Spargelspitzen und Artischockenstiele, die zuvor in Wasser blanchirt worden, dazu, verdickt das Ragout mit einem Schinken- und Kälbercoulis. Wenn die Rebhühner gar sind, so zieht man sie aus dem Kessel, läßt sie ablaufen, und hierauf in dem Ragout gelinde aufkochen, legt sie ordentlich in eine Schüssel zurecht, thut das Ragout über die Rebhühner, und richtets warm an.

272. Wie pflegt man die Schnepfen zu dämpfen?

Wenn die Schnepfen gerupft und der Kopf abgezogen worden, so wäscht man die Gedärme mit

Wein ab, damit das Unreine davon kommt, und den Magen wirft man hinweg, die Leber aber hackt man nebst den Gedärmen klein; hierauf werden die Schnepfen ausgewaschen mit Salz und Pfeffer in- und auswendig gerieben, in einen tiefen Tiegel gelegt, Wein darüber gegossen, und läßt sie eine Viertelstunde dämpfen. Unter der Zeit röstet man Krumen von schwarzem Brod in Butter, gießt die Brühe, worin die Schnepfen gedämpft worden, daran, und rührt es unter einander. Wenn aber die Brühe zu dick wäre, kan man noch ein wenig Wein oder Citronensaft dazu thun. Endlich wird die Brühe mit Salz, Pfeffer, Nägelein und Muscatenblüth gewürzt, alsdann in den Tiegel, worin die Schnepfen liegen, gegossen damit sie noch eine Weile damit dämpfen, hernach richtet man sie an, und bestreut sie noch mit klein geschnittenen Citronenschalen.

273. Wie werden sie auf Burgunder Art zugerichtet?

Man schneidet die Schnepfen, wenn sie vorher recht präparirt worden, in 4 Theile, und thut das inwendige zu einer Verdickung heraus, alsdann thut man solche mit Kälbermilch, Champignons und Trüffeln, so zusammen in Speck paßirt sind, in eine Casserole, gießt hernach ein Jus von Rindfleisch daran, und würzt alles wohl, thut sodenn noch einige Gläser Wein dazu, und läßt das Ragout wohl kochen. Wenn es wohl gekocht, so verdickt man die Sause mit dem, was man aus den Schnepfen genommen, welches darein geschlagen wird; wenn es gar ist, so wird das Ragout wohl abgefettet, in eine Schüssel angerichtet, und mit dem Saft von einer Citrone aufgetragen.

274. Wie werden die Schnepfen mit einer Coullige zubereitet?

Wenn die Schnepfen sauber geputzt sind, so können sie ausgenommen und fein überspickt, auch mit einem Faden umwunden werden, damit sie nicht auseinander fallen, alsdann legt man einige Speck- und Kalbfleischscheiben in eine Casserole, die gespickten Schnepfen darauf, auch Zwiebeln und Gewürz dazu, läßt solches verdeckt auf gelindem Kohlfeuer in seiner eigenen Brühe schwitzen, zuletzt gießt man ein wenig Fleischbrühe, oder in Ermanglung deren ein wenig siedend Wasser darauf und kocht es damit durch, hernach nimmt man die Schnepfen heraus, macht an die Brühe ein wenig braun Mehl, und was aus den Schnepfen genommen ist, hackt man klein und thut es auch hinein, hierauf wird solcher zusammen durchgekocht und durchgestrichen; zuletzt können die Schnepfen wieder hinein gelegt und bis zum anrichten warm gehalten werden.

275. Wie macht man ein Schnepfen-Ragout?

Man schneidet die Schnepfen, wenn sie recht gereiniget und in halb Wein und halb Fleischbrühe gedämpft sind, in zwey Theile, röstet hierauf ein wenig Mehl in Butter braun, legt die zerschnittene Schnepfen in einen Hafen, rührt die gehackte Leber und was sonst zum Schnepfenschweiß gebraucht wird, unter das geröstete Mehl, und richtet es über die Schnepfen an, gießt alsdann den Wein und Fleischbrühe, worinnen sie zuerst gesotten worden, wieder darüber, und so es zu wenig seyn sollte, noch etwas hinzu, würzt es mit Muscatenblüth, Pfeffer, Gewürz-

nägelein und Salz, thut einige Champignons dazu, und läßt es alles zusammen aufsieden, so ist es gut.

276. Wie aber Wasserschnepfen mit Ragout?

Sie werden wie die andern Schnepfen zugerichtet, alsdann sind sie recht gut; oder man nimmt zerlassenen Speck, läßt die Wasserschnepfen, nachdem sie entzwey geschnitten worden, ohne von dem inwendigen etwas heraus zu thun, in einer Casserole passiren, würzt sie wie gewöhnlich, thut ein wenig Zwiebeln, Petersilie und ein Bündgen feine Kräuter daran, läßt alles zusammen ein wenig auf der Kohle stehen, und richtet es hernach mit einem Jus von Champignons an.

277. Und wie mit Wein?

Die Schnepfen werden in 4 Theile geschnitten, das Inwendige heraus zu einer Verdickung genommen, alsdann solche in eine Casserole mit in Scheiben zerschnittenen Trüffeln, Kälbermilch, Champignons und Musseronen, alles mit geschmolzenem Speck, gethan, ein gut Jus von Rindfleisch daran gegossen, mit Salz, Pfeffer und einer Zwiebel gewürzt, 2 Gläser Wein darauf geschüttet; hernach läßt man es kochen, und wenn es gar worden, so zerläßt man in der Sause das Inwendige der Schnepfen, welches zur Verdickung der Sause aufgehoben worden, oder nimmt anstatt dessen das Schnepfencoulis, oder ein ander gut Coulis, welches bey der Hand ist, wie auch ein Löffel voll Schinken-Eßig, fettet denn alles wohl ab, legt die Schnepfen ordentlich in eine Schüssel, thut das Ragout darüber und richtets warm an; wenn zuvor Pomeranzensaft darauf gedruckt worden, so ist es gut.

278. Wie

278. Wie werden die Fasanen in einer Bräse zugerichtet?

Wenn der Fasan wohl geputzt und wohl gewässert worden, so wird er ausgenommen, die Füsse abgeschnitten, das äusserste der Keulen in den Leib gemacht, und läßt ihn steif werden, spickt ihn mit grobem gut gewürztem Speck; hierauf belegt man den Boden eines kupfernen Kessels mit Speckstreifen und Scheiben von geklopftem Rindfleisch, würzt selbige mit Salz, Pfeffer, feinen Kräutern und Gewürzen, thut Scheiben von Zwiebeln, gelben Rüben und Pastinaten dazu, legt alsdann den Fasan in diesen Kessel darauf, würzt ihn oben so wie unten, bedeckt ihn mit Rindfleischscheiben und Speckstreifen, und läßt ihn mit oben und unten gegebenem Feuer gemächlich kochen. Wenn er gar worden, so wird ein Ragout von fetten Lebern, Kälbermilch, Spargelspitzen, Artischokenstielen und Champignons, nachdem die Jahrszeit ist, gemacht. Dieses alles thut man in eine Casserole mit geschmolzenem Speck, gießt etwas Jus daran, und läßt es bey gelindem Feuer allmählig kochen; wenn es gar gekocht, so wird es wohl abgefettet, und mit einem guten Kälber- und Schinken-Coulis dicklich gemacht. Hierauf wird der Fasan wieder aus dem Kessel genommen, läßt ihn ablaufen, legt ihn ordentlich in eine Schüssel, richtet das Ragout über denselben warm an, und trägt ihn zu Tische.

279. Wie pflegt man Lerchen im Ragout zuzurichten?

Nachdem die Lerchen ausgenommen sind, so werden sie in einer Casserole mit Speck und ein wenig

Mehl braun paßirt, hernach mit Salz und Pfeffer gewürzt, alsdann läßt man sie in einer kräftigen Brühe mit Champignons, Trüffeln, Artischockenböden und Morcheln wohl kochen; wenn es halb gekocht ist, wird ein Glas Wein daran gegossen, und wenn das Ragout gar ist, so thut man ein Jus von Rindfleisch dazu, drückt Citronensaft darauf, und richtet es warm an.

280. Wie mit Aepfeln und Corinten?

Man thut die Lerchen, wenn sie ausgenommen, mit würflich geschnittenen Borstorferäpfeln, Corinten, Zucker, ein wenig braunem Mehl, halb Wein und Wasser in eine Casserole, läßt alles damit durchkochen, so ist es recht und gut.

281. Wie werden Krametsvögel in Ragout zubereitet?

Die Krametsvögel werden ausgenommen, die Beine zierlich einwärts gebogen, hierauf in eine Casserole gethan, mit geschmolzenem Speck und ein wenig Mehl, damit die Sause dicklich werde; sodann thut man ein Glas Wein und ein Bündgen feine Kräuter dazu, würzt solches mit Salz, Pfeffer und Muscatennuß, läßt alles gelinde aufkochen, und richtets warm an.

282. Wie richtet man die Wachteln in einer Bräse zu?

Wenn die Wachteln ausgenommen und die Beine inwendig zierlich gebogen, so füllt man den Leib mit einer guten Fülle, welche von der Brust eines Capauns, Rindsmark und dem gelben von einigen Eyern gemacht, und mit Salz, Pfeffer und Muscaten-

kennuß gewürzt worden. Nachdem man sie damit gefüllt hat, werden sie in einen kupfernen Kessel gethan, dessen Boden man zuvor mit Speck und Rindfleischscheiben belegt, thut auch noch ein Stück rohen gehackten Schinken dazu, würzt sie mit Salz, Pfeffer, einem Bündgen feiner Kräuter, und bedeckt die Wachteln eben so mit Speckstreifen und geschlagenen Rindfleischscheiben, deckt den Kessel wieder zu, und macht unten und oben Feuer; hierauf läßt man alles wohl kochen, und wenn sie gar sind, so wird dazu ein weisses Ragout von Kälbermilch, Hahnenkämmen, Champignons und Trüffeln gemacht. Wenn man die Wachteln ein wenig vor dem Anrichten dazu gethan hat, macht man es mit einem guten weissen Coulis, oder mit Milchrahm und dem gelben von einigen Eyern dicklich. Will man sie aber braun anrichten, so wird Jus zu dem Ragout gegossen, und dasselbe mit einem Rebhühner- oder Kälber- und Schinkencoulis dicklich gemacht. Endlich werden die Wachteln aus dem Ragout genommen, in einer Schüssel zurecht gelegt, das Ragout darüber gethan, und warm angerichtet.

283. Wie macht man sie in Fricassee?

Wenn man solche ausgenommen hat, werden sie in eine Casserole mit ein wenig geschmolzenem Speck nebst ihrer Beylage, zu welcher Champignons, Trüffeln, Masseronen und eine Schinkenscheibe zu nehmen, gethan, dann mit Salz, Pfeffer, Gewürznägelein und einem Bündgen feiner Kräuter gewürzt: wenn solches geschehen, und man kein Coulis haben sollte, so wird ein wenig Mehl dazu gethan, hierauf schwenkt man sie damit einige mal um, benetzt sie mit

gutem

gutem Jus, gießt ein Glas Champagner Wein dazu, läßt sie bey gelindem Feuer kochen, und fettet sie wohl ab; wenn sie fast gar sind, macht man sie vor dem Anrichten mit einem guten Coulis dicklich, ist aber solches nicht bey der Hand, so macht man sie mit dem gelben von einigen Eyern, welche man mit ein wenig Jus oder unreifen Traubensaft zergehen läßt, dicklich, und richtet sie warm an.

284. Wie werden die Vögel gekocht?

Es werden solche gerupft und ausgenommen, alsdann mit guter Rindfleischbrühe gekocht, Aepfel würflicht daran geschnitten, kleine rein gewaschene Rosinen mit Zucker und Wein dazu gethan, mit Ingber und Zimmet gewürzt, und läßt sie so lange damit kochen, bis sie gar sind.

285. Wie werden sie gedämpft?

Man zieht den Vögeln, wenn sie gerupft sind, die Gedärme aus, und wäscht sie sauber salzt und röstet selbige hernach ein wenig mit frischem Schmalz; alsdann werden sie in ein Stollhäfelein gelegt, Zucker und gebähtes Rockenbrod, welches zuvor in Wein abgesotten und durchgezwungen worden, dazu genommen, und über die Vögel in das Häfelein gethan. Sollte diese Brühe zu dick seyn, so wird noch etwas Wein nachgegossen. Man kan auch, so es beliebig, ein wenig kleine Weinbeerlein darein thun, oder doch an deren Statt sich des Citronenmarks uud klein geschnittener Citronenschalen bedienen. Wenn nun dieses geschehen, so läßt man es zusammen eine Viertelstunde mit einander dämpfen, und richtet es an.

286. Wie pflegen die Vögel ausgenommen zu werden?

Das Ausnehmen besteht nicht darin, daß man alles heraus reisse, als Lungen, Herz und Leber, indem kein Vogel so rein ausgenommen werden muß, sondern welche es bedürfen, deren wohl die meisten sind, denen müssen die Gedärme ausgezogen, und das andere darin gelassen werden.

287. Werden sie alle ausgenommen?

Einige müssen ausgenommen werden, etliche aber nicht.

288. Welche werden nicht ausgenommen?

Diejenigen, so nicht ausgenommen werden, sind die Lerchen, Krametsvögel, u. s. f.

289. Was ist vor ein Unterschied unter dem Geflügel, in Ansehung der Güte seines Fleisches?

Es sind sechs Dinge, die in der Güte des Fleisches einen Unterschied machen, als; 1) das Alter, da die von mittelmäßigem Alter die besten und zartesten, die alten hart und zähe, die gar zu jungen schleimig sind. 2) Die Nahrung, da die, so von einem Getraide und Saamen leben, denen, so allerley Gras, Kraut, Gewürm, Fische, oder Unrath genieſſen, in Ansehung der Gesundheit vorzuziehen, die Raubvögel aber gar nicht taugen. 3) Des Capaunens, welches bey den Hahnen bey uns bekannter massen üblich, und gut thut, anderswo an denen Hennen und welschen Hühnern mit nicht wenigerm Vortheil gebraucht

braucht wird. 4) Die Jahrszeit, da, wenn das Geflügel sich paaret und brütet, es mager und zähe, im Herbst aber gemeiniglich am besten ist. 5) Das Mausen, wenn sie die alten Federn fallen lassen, und neue bekommen, welches ohne Veränderung des Temperaments, und folglich des Geschmacks, nicht zugehen kan. 6) Der Aufenthalt, die auf Bergen und freyer Luft in steter Bewegung leben, sind wohl die zartesten und gesundesten, denen die, so sich in Feldern aufhalten, am nähesten kommen; die im Wasser, und sonderlich in Sümpfen und Pfützen leben, haben ein ungesundes Fleisch.

XIII. Abschnitt.

Von verschiedenen gebratenen Speisen,

und zwar

I.) Vom Rindfleisch.

1. Wie wird ein Rinds-Lentenbraten gebraten?

Man nimmt frischen Speck, spickt den Braten aussen damit, oder schneidet solchen klein Finger dick und lang, salzt und würzt ihn, nimmt eine grosse Spicknadel und durchspickt den Lendenbraten damit, steckt solchen an einen Spieß, setzt eine Bratpfanne unter, gießt Wasser darein und begießt denselben damit; will man aber anstatt des Wassers Eßig nehmen, so kan man solches auch thun. Wenn der Lendenbraten stark ist, so muß er 2 Stunden wohl braten,

und

und fleißig begossen werden, bis er schön gebraten ist, alsdann wird er angerichtet, die Bratenbrühe in ein Pfännlein geschüttet, ein paar Lorbeerblätter, geschnittene Citrone und gestossenes Gewürz daran gethan und gekocht. Man kan auch Capern, wenn man will, mit darein thun, und so unter einander kochen lassen, hernach richtet man es über den Braten an, so ist es recht.

2. Wie pflegt man einen Rindsbraten zuzurichten?

Hierzu wird das beste und fleischichte Stück aus der Keule genommen, solches ziemlich mürbe geklopft, mit Salz, Pfeffer und klein gestossenen Wacholderbeeren gerieben, und ein paar Tage in guten Eßig gelegt. Wenn er genug gebeitzt, so spickt man ihn rund herum mit Speck, steckt selbigen entweder an einen Spieß, oder legt ihn in eine Casserole, läßt ihn aber nicht stark ausbraten, und deswegen muß er unter dem braten öfters mit Brühe oder mit Weineßig begossen werden.

3. Wie wird ein Rindsbraten an einem Spiese gebraten mit einer Capernsause zubereitet?

Es muß der Mürbbraten recht fein überspickt und denn an einem Spieß recht schön und saftig gebraten werden, alsdann macht man eine braune oder weisse Capernsause, und zwar sollen die Capern ein wenig gröblich durchgehackt werden; hierauf gießt man die Sause in eine Schüssel und richtet den Braten zierlich darauf an, so ist es recht.

4. Und wie mit Gurken?

Solcher kan fein gespickt und an einem Spieß

gar gebraten werden, alsdann macht man ein wenig gelbbraunes Mehl mit klein gehackten Zwiebeln, thut ein gutes Theil klein geschnittene frische Gurken dazu, und läßt solches auf gelindem Feuer wohl durchschwitzen; hernach wird ein wenig Fleischbrühe daran geschüttet, damit durchgekocht, daß es eine sämige Sause wird, zuletzt ein wenig Weineßig und Pfeffer darüber gegeben, so ist es recht und gut.

5. Wie pflegt man ein Ribbenstück vom Rinde auf englisch zu braten?

Man nimmt ein Ribbenstück am Rückarad her, legt es zwey Tage in Salz, steckt es hierauf an den Spieß und bratet es, bestreut es mit Semmelkrumen und schüttet ein gutes Ragout darüber.

6. Wie wird ein gefülltes Ribbenstück gebraten und zugerichtet?

Es wird das fast gar gebratene Ribbenstuck vom Spiese abgezogen, und das Fleisch aus dessen Mitte genommen, mit Speck, Rindsfett, feinen Kräutern und Gewürzen fein zart gehackt, hierauf füllt man das Ribbenstück zwischen Haut und Knochen damit, und näht es wieder zu, damit das Fleisch nicht in die Bratpfanne fällt. Unterdessen, da es gar gebraten wird, so belegt man eine Schüssel mit Fricandeau und gebackenem Brod. Wenn es auf der Tafel ist, wird die Haut abgelöst, damit man mit einem Löffel davon essen kan.

7. Und wie mit einer Schinken-Sause?

Man nimmt ein fettes Ribbenstück, welches zuvor mürbe geklopft worden, macht das Fett davon, spickt

spickt die Fleischseite mit Speck und Schinken, und würzt sie mit feinen Kräutern und Gwürzen; hierauf wird alles ein wenig mit guter Fülle bedeckt; das Stück in dünne Kalbfleischscheiben gewickelt und mit Bindfaden zugebunden, damit die Fülle nicht abfalle, denn am Spiese gebraten. Unterdessen wird nachfolgende Schinkensause verfertigt: Es werden einige Schinkenscheiben würflich geschnitten, mit ein wenig frischer Butter in einer Casserole zum Feuer gesetzt und zugedeckt, daß sie schwitzen. Wenn sie anbacken, so streut man ein wenig Mehl hinein, gießt ein wenig Jus und Coulis dazu, thut auch gehackte Champignons daran, läßt solches zusammen gar kochen, fettet es zuweilen ab, und wenn es gar ist, so wird es vom Feuer genommen, und thut so viel kleine Capern daran, als man zwischen drey Finger fassen kan, sind selbige aber groß, so werden sie klein gehackt, sodenn werden auch zwey gehackte Chalotten, eine abgewaschene gehackte Sardelle, ein wenig grober Pfeffer und Citronensaft dazu gethan. Wenn das Ribbenstück gehöriger massen gebraten, zieht man es vom Spiese, nimmt die Scheiben vom Kalbfleisch, wie auch die Fülle davon, so es vor gut befunden wird, legt man es ordentlich in eine Schüssel, macht längslichte Schnitte in die Fleischseite, schüttet die Schinkensause darüber und richtets warm an.

8. Wie pflegt man einen Riemen gebeitzt zu braten?

Es wird solcher acht Tage in Eßig gebeitzt, alsdann gespickt, gesalzt und gewürzt, an einen Spieß gesteckt, mit Schmalz oder Eßig beträuft, läßt ihn also vier Stunden braten, begießt ihn immer, damit er

mürbe wird. Man kan selbigen auch, ehe er angesteckt wird, in einem Hafen mit halb Eßig und Wasser ein wenig absieden, indem das Fleisch daran etwas fest wird, und sich auch besser anstecken läßt.

9. Wie wird ein Kübeuter gebraten?

Man siedet selbiges weich ab, schneidet es zu Plätzlein, bestreut es wohl mit Salz und Pfeffer, bestreichts mit Butter, legt es auf den Rost, bratet es schön ab, giebt es entweder trocken auf den Tisch, oder macht eine Brühe von Wein, Zucker und Zimmet daran, und läßt es noch einen Wall thun.

II.) Vom Kalbfleisch.

10. Wie wird ein Nierenbraten gut zugerichtet?

Der Nierenbraten wird nicht ausgewaschen, sondern nur wo er nicht rein ist mit einem Messer geschabet und an einem Spieß zum Feuer gethan, wenn er bald trocken worden, so drückt man auf einem Rührlöffel ein Stück Butter, und überfärbt den Braten öfters damit, besprengt ihn auch ein wenig mit Salz, so wird er recht gut braten, und sich im Vorschneiden ziemlich saftig zeigen; hierauf richtet man selbigen an, gießt die Brühe aus der Pfanne darüber, bestreut ihn mit Semmelkrumen und gibt ihn auf den Tisch.

11. Wie pflegt man eine Kalbsbrust zu füllen und zu braten?

Es wird an selbiger die Haut loßgemacht, hernach nimmt man Semmel, darnach die Brust groß ist, und weicht solche im Wasser; alsdann nimmt man eine Pfannne, thut ein Ey groß Butter darein, läßt

läßt solche zerschmelzen, schlägt 3 bis 4 Eyer daran, rührt sie mit einem Löffel herum, läßt sie aber nicht zu hart werden, thut es vom Feuer, drückt die eingeweichte Semmel aus, thut sie in die gerührten Eyer, schlägt noch ein paar ganze oder mehr Eyer darein, thut Salz und gutes Gewürz daran, rührt es unter einander, es kan auch Schnittlauch und Petersilie klein geschnitten und daran gethan werden; hierauf füllt man es in die Brust und näht sie zu; alsdann kan man sie am Spieß oder in einer Pfanne braten.

12. Und wie wird eine solche am Spiese mit Schinken zugerichtet?

Man füllt sie wie gemeldet worden, spickt sie mit grossem wohlgewürztem Speck, steckt sie an Spieß, belegt sie mit Schinken- und Kalbfleischscheiben, auch mit Speckstreifen, würzt sie mit Salz, Pfeffer und feinen Kräutern, bewickelt sie endlich mit zwey Bogen Papier und läßt sie bey gelindem Feuer braten; wenn sie gar ist, macht man die Streifen davon und legt sie in eine Schüssel, denn wird ein wohlschmeckendes Schinkenragout darüber geschüttet, die Kalbsbrust mit den Schinkenscheiben belegt und warm angerichtet. Es kan solche auch mit allerhand kleinen Ragouts von Gartengewächsen angerichtet werden.

13. Wie bratet man einen Kalbsrücken?

Dieser muß wohl gewässert, gewaschen, gesalzen, gepfeffert, und am Spieß oder in einer Pfanne gebraten werden; hernach kan man ihn trocken oder in einer Brühe zu Tisch tragen. Man pflegt ihn auch in Eßig zu beitzen, und denn erst abzubraten.

14. Und wie ein Hinterviertel vom Kalbe?

Man nimmt ein gutes Kalbsviertel, spickt die Seite der Nieren mit zartem Speck, die Seite der Huft aber wird mit Speckscheiben belegt, an Spieß gesteckt, mit Papier umwickelt, gebraten und zuweilen benetzt; wenn es gar ist, nimmt man die Speckscheiben ab, bestreut die ungespickte Seite mit Semmelkrumen, und läßt es sich färben. Hierauf wird es abgezogen, ordentlich in eine Schüssel gelegt, Jus von Kalbfleisch darunter gethan, mit einer Marinade von Hühnern, welche in 4 Theile geschnitten, belegt, und warm zu einem Hauptgericht aufgetragen.

15. Wie aber ein marinirtes Kalbsviertel oder Nierenstück?

Das Nierenstück oder Hinterviertel wird steif gemacht, hierauf mit Speck gespickt, welcher vorher gewürzt worden; wenn es gespickt ist, legt man es in eine grosse Schüssel oder runde Casserole, würzt es mit Salz und Pfeffer, thut Lorbeerblätter, Citronenscheiben, Zwiebelscheiben, kleine ganze Zwiebeln und hinlänglich Weineßig daran, läßt es 3 oder 4 Stunden mariniren, steckt es darauf an den Spieß, belegt es mit Schinken- oder Speckscheiben, umwickelt es mit Papier und läßts braten, thut die saure Brühe oder Marinade, in welcher es zuvor marinirt worden, nebst einem Pfund Butter in eine Bratpfanne, benetzt damit öfters das Kalbsviertel währendem braten; wenn es gar, so macht man die Schelben ab, bestreut es mit Semmelkrumen, und läßt es wohl färben. Hierauf wird es abgezogen, ordentlich in eine Schüssel gelegt, Schinken-Essenz darunter gethan, zu einem Hauptgericht

gericht angerichtet, und mit gehackten Kalbsribblein belegt, so ist es fertig.

16. Wie wird ein gefülltes Hintervierte vom Kalb am Spieß gebraten?

Man legt ein gutes Hintervierte vom Kalb auf einen Tisch, daß die Seite der Nieren unten zu liegen kommt, spaltet denn die Huft in der Gegend des Huftbeins, spannet das Fleisch und die Haut von einander, und macht eine kleine Fülle von dem Brustfleisch des Federviehes auf folgende Weise: Es wird ein fettes Huhn oder Capaun ausgenommen, steif gemacht, mit Speckscheiben belegt und am Spieß gebraten; wenn es gar, abgezogen und die Knochen heraus gelöset; alsdann thut man zu dem Fleisch ein wenig gehackte Petersilie und Zwiebeln, einige Champignons, einen blanchirten Kalbseuter mit ein wenig Speck, würzt es mit Salz, Pfeffer und andern feinen Gewürzen, thut noch das Gelbe von zwey oder drey Eyern und ein wenig in Rahm oder Milch eingeweichte Semmelkrumen dazu, hackt alles wohl und stoßt es im Mörsel, wenn es gestossen, wird es heraus genommen, die Fülle in das Kalbfleisch gemacht, auch noch ein Ragout von jungen Tauben und andern Sachen hinein gethan, denn das Ragout mit eben der Fülle bedeckt; wenn solches geschehen, bringe man das Kalbsviertel wieder ins Geschicke, und sehe zu, daß das Ragout und die Fülle wohl darin verwahrt sey, vernähe es, und mache es steif; alsdann wird das Nierenstück mit zartem Speck gespickt, das Viertel an den Spieß gesteckt, und was nicht gespickt ist, mit Speckstreifen belegt, zuvor aber thut man ein wenig gute Kräuter darunter; denn wird es mit Papier umwickelt,

wickelt, bey gelindem Feuer gebraten, und zum öftern benetzt. Wenn es gar, so macht man die Bekleidungen davon, bestreuet es mit Semmelkrumen, legt es in eine Schüssel, macht mitten in die Keule ein Loch, so groß wie der Boden eines kleinen Tellers, thut in selbiges ein Ragout von Musseronen, oder grünen Trüffeln, steckt um dasselbe kleine Spiese mit Kalbsbrieslein, oder fetten Lebern, belegt es auch mit Tauben, oder mit gefüllten und gehackten Kalbsohren, und richtet es zu einem Beygericht warm an.

17. Und wie ein Hinterviertel vom Kalb mit Rahm?

Man lasse ein fettes Kalbsviertel in laulichtem Wasser ausweichen und abschäumen, ziehe es denn wieder heraus und lasse es ablaufen, spicke es mit gewürztem Speck und Sardellen, marinire es, brate es am Spieß, und begiesse es mit seiner Marinade; hernach thue man Salz und Pfeffer, gute Kräuter, eine in Scheiben geschnittene grosse Zwiebel, ein halb Maaß süssen Rahm und ein Viertelpfund frische Butter in eine Casserole, koche solches zusammen auf, und wenn das Kalbsviertel fast gar gebraten, so befeuchte man es mit der Rahmbrühe, welche eine schöne Rinde machen wird Wenn es denn gar ist, wird es vom Spieß gezogen, ordentlich in eine Schüssel gelegt, Schinkenessenz darunter gethan, und zu einem Gericht angerichtet.

18. Wie wird aber eine Kalbsschulter auf Wildpret Art gebraten und zugerichtet?

Es wird eine Kalbsschulter nebst dem Mürbbraten oder dicken Fleische des Vordertheils abgelöset, solche

solche in laulichem Wasser gewaschen, mit Speck und Sardellen gespickt, und mit feinen Gewürzen und guten Kräutern gewürzt, hierauf marinirt am Spiese gebraten und mit ihrer Marinade begossen. Wenn sie gar ist, wird sie mit einer dicklichen Pfeffersause zu einem Gericht angerichtet.

19. Wie pflegt man einen gebeitzten Kalbsschlägel zu braten?

Man häutet den Schlägel sauber ab, beitzt ihn 8 bis 14 Tage in gutem Wein- oder Biereßig, tunket ein Tüchlein in besagtem Eßig, und deckt den Schlägel damit zu; alsdann wird er gespickt, gesalzen, mit Pfeffer und Nägelein, auch so es beliebt, mit Muscatenblüth und Cardemomen gewürzt. Hernach läßt man ihn eine Weile in dem Gewürz liegen, steckt ihn alsdann an einen Spieß, läßt ihn 3 oder 4 Stunden lang gemächlich abbraten, und trägt ihn also troken oder in einer Brühe zu Tische.

20. Und wie auf eine andere Art?

Man nimmt eine Kalbskeule oder Schlägel, zieht ihm so viel möglich die Haut ab, wäscht ihn in Wasser rein ab, hernach wird er mit Speck gespickt, mit Nägelein, Zimmetrinde und länglich geschnittenen Citronenschalen besteckt; hierauf in eine Schüssel gelegt, mit Nägelein, Zimmet, Wacholderbeeren und Lorbeerblättern bestreut. Wenn dieses geschehen, so begießt man ihn mit heissem Eßig und deckt ihn zu, läßt solchen einige Tage in der Brühe liegen, wendet ihn fleißig um, bis man sieht, daß er mürbe gebeitzt; alsdann wird er gebraten, und unter dem braten mit der Bratenbrühe fleißig begossen, hernach wird er mit

Semmelkrumen bestreut, und wieder mit brauner Butter, Citronensaft und Bratenbrühe begossen, daß er eine braune Rinde bekommt, alsdann ist er zum Anrichten fertig und gut.

21. Wie werden die Kalbsribblein gebraten?

Man lasse von einem Kalbsrücken nur die Ribblein von vorne herab hauen, beitze selbige in Eßig, wiewohl sie auch ungebeitzt ganz frisch gebraten werden können, salze und pfeffere sie wohl, und brate sie auf dem Rost. Oder man thue Eßig und ein klein wenig Wasser, wie auch etwas Bachschmalz und ein wenig Lorbeerblätter in eine Bratpfanne, lege die Ribblein dazu, lasse sie immer mit fleißigem Umwenden braten, und bestreiche sie zuletzt mit Butter. Es können auch an deren statt kleine Zwiebeln zerschnitten auf die Ribblein gelegt, mit abgebräunt und etwas von Eßig daran gegossen werden, so bekommen sie einen guten Geschmack davon. Wenn die Ribblein schön gelb gebraten sind, legt man sie in eine Schüssel und gießt etwas von der Brühe aus der Bratpfanne darüber; oder es kan ein wenig Mehl im Schmalz geröstet, Fleischbrühe und Eßig daran gegossen, allerley gutes Gewürz darein gestreut, solches zusammen aufgesotten, zuletzt ein Stücklein Butter hinein gelegt, und alsdann diese Brühe über die Ribblein angerichtet werden.

22. Wie macht man eine Carbonade von Kalbfleisch?

Man nimmt Kalbfleisch aus der Keule, schneidet Stückgen oder Scheiben davon, schlägt sie mit einem Stück Holz mürbe, bestreicht sie alsdann mit Butter, be-

bestreut sie mit Mehl oder Semmelkrumen, legt sie auf den Rost, und läßt sie also braten. Wenn sie gelb gebraten, so werden sie in eine Schüssel, die vorher mit Butter bestrichen ist, gelegt, denn thut man auf die Carbonadestückgen wieder Butter, und gießt gute Fleischbrühe darüber. Hierauf würzt man sie mit Pfeffer, Ingber und zartgeriebener Muscatennuß, auch thut man Capern, Citronensaft und Lorbeerblätter daran. Endlich setzt man die Schüssel auf eine Kohlpfanne, und läßt die Carbonade also zugedeckt kochen.

23. Wie pflegt man einen Kalbskopf gebraten zuzurichten?

Man wasche ihn aus etlichen Wassern sauber, und lasse ihn im Wasser und Salz nur übersieden; denn nehme man solchen aus dem Wasser, darinnen er gesotten worden, mache ein kleines Loch bey dem Hals in die Hirnschale, daß das Hirn heraus genommen werden kan, thue die Haut und Adern von dem Hirn, zerrühre solches, mische ein weisses im Schmalz geröstetes Brod, wie auch Rosinen, Mandeln und Weinbeere darunter, schlage Eyer daran, und fülle es in dem Kopf, binde ihn zusammen, stecke ihn an den Spieß und schmiere ihn immerzu mit Butter; zuletzt kan man ihn mit weissem oder geriebenem Roggenbrod bestreuen. Dieser Kopf wird aufs längste dritthalb Stund gebraten; wenn er denn fertig ist, wird er in eine Schüssel gelegt, in das Maul und Augen Lorbeer- oder Rosmarinsträuslein gesteckt und zu Tisch getragen.

23. Wie bratet man eine ganze Kalbsleber?

Es wird solche gewaschen, gehäutelt und gespickt, her-

hernach gesalzen und mit Pfeffer und Nägelein gewürzt, alsdann in einem Oefelein, im Stollhafen, oder am Spieß gebraten. Wird sie in einer Bratpfanne im Oefelein, oder in einem Stollhafen gebraten, so muß man zuvor ein wenig Bach- oder anderes Schmalz und Wasser hinein thun, und im braten fleißig umwenden, damit sie nicht zu hart werde, sondern saftig bleibe. Wenn sie bald gar ist, so wird ein wenig Eßig in die Pfanne oder Hafen gegossen, und läßt sie ferner braten; denn wenn der Eßig gleich anfänglich zugegossen wird, pflegt die Leber gern hart zu werden. Will man sie aber am Spieß braten, so wird die Leber der Länge nach angesteckt, doch muß der Spieß ziemlich breit seyn, damit sie haften kan, sodann beträuft man sie mit heissem Schmalz und dazwischen mit Butter, so wird sie saftig; man lasse sie also braten, bis sie fertig ist, denn lege man sie in eine Schüssel und giesse ein wenig Schmalz aus der Bratpfanne darüber.

25. Wie wird sie auf Königliche Art zugerichtet?

Man nimmt eine fette Kalbsleber, schneidet sie in Scheiben, legt jede Scheibe auf ein Netz, macht eine kleine Fülle darüber, nach Gutbefinden, oder von den Lebern des Federviehes, sie muß aber gut und nicht zu trocken seyn; alsdann können allerhand länglichte Fleischstückgen von Geflügel oder Wildpret, wie auch Trüffeln über die Fülle gelegt, und selbige mit Pfeffer und Salz gewürzt werden; hierauf walzt man es zusammen, und bindet die Walzen an beyden Enden mit Bindfaden, macht eine Speckstreise herum, wickelt sie in Papier, steckt sie denn an ein kleines

Spieß-

Spießlein und befestigt sie daran, unter währendem braten wird sie öfters begossen, und wenn sie gar worden, macht man die Streifen davon und läßt sie färben. Was die Sause betrift, so wird sie wie eine gehackte Sause gemacht, und muß durch ein Haartuch geseihet und unter die Leber beym Anrichten gethan werden. Anstatt die Leberstücke am Spieß zu braten, kan man sie im Ofen unter einer Tortenpfanne braten lassen, und zum öftern anfeuchten.

26. Und wie auf Lionisch.

Die Kalbsleber wird in Scheiben geschnitten, mit Salz und Pfeffer gewürzt, mit Mehl bestreut nnd in einer Pfanne mit ein wenig heisser Butter paßirt, zuweilen mit der Messerspitze umgewendet; wenn die Scheiben gar sind, thut man gehackte Petersilie, einen Löffel voll Weineßig und Schinkenessenz dazu, legt sie denn gehörig in eine Schüssel, und richtet sie an.

27. Wie werden die Kalbszungen am Spieß gebraten?

Wenn die Zungen zuvor in einer Bräse gekocht worden, so zieht man die Haut davon, spickt selbige mit zartem Speck, steckt ein spitziges Holz durch die Mitte, und bindet sie mit Bindfaden an einen Spieß, bratet solche, damit sie eine gute Farbe bekommen; alsdann zieht man sie ab, thut Schinkenessenz in eine Schüssel, legt die Zungen darüber, und richtet sie warm zu einem Gericht an. Anstatt der Schinkenessenz können sie auch mit einer Pfeffersause angerichtet werden.

28. Und wie pflegt man sie gespickt am Spieß zu braten?

Zuerst werden selbige im Wasser abgesotten, denn

denn zieht man ihnen die äusserste Haut ab und spickt sie mit länglich geschnittenem Speck; hernach werden sie in die Krümme gebogen, und also an den Spieß gesteckt, daß derselben hintere Theil hinten, und vornen, ohnweit der Spitze, wieder heraus gehe; sodenn beträuft und vollends gebraten. Inzwischen macht man eine Brühe von halb Eßig und halb Wein zusammen, zuckert sie nach Belieben, streut Muscatenblüth und Nägelein darein, läßt alles zusammen sieden, und richtet diese Brühe über die gebratene Zünglein an.

29. Wie bratet man Kalbsbrieslein?

Man siedet dieselbe ein wenig in Fleischbrühe, zieht darnach das Häutlein, so darüber ist, sauber ab, schneidet das harte und droßlichte davon, würzt es mit Pfeffer, Cardemomen und Muscatenblüth, nimmt hernach ein schönes Kalbsnetz, welches zuvor im Wasser gelegen, wicklet die Briese und zu jedem ein Stück Butter darein, so werden sie saftig, binde sie mit Faden zu, salze und pfeffere sie auch von aussen, stecke sie an ein dünnes Spießlein, brate sie saftig ab, und beträufe sie immer mit Butter.

Oder:

Man schüpfe die Briese gar nicht ab, sondern wasche selbige nur reinlich aus, alsdann würze man sie mit Salz, Pfeffer und Muscatenblüth, drücke Citronensaft darein, und bestreue es allenthalben mit würflich geschnittenen Citronenschalen, binde es denn in ein Netz, thue aber zuvor etwas Butter darein, und lasse es am Spieß oder im Bratpfännlein braten.

30. Wie werden sie aber gebraten in einer Sardellen-Sause zugerichtet?

Die Briese werden gesäubert, im Wasser gesotten, mit klein geschnittenem Speck gespickt, an einen hölzernen Spieß gesteckt, und solcher an einen grössern angebunden und saftig abgebraten. Indessen macht man eine Sardellenbrühe, thut abgesottene und gesäuberte Krebsschwänze darein, und richtet sie über die Briese an.

31. Wie werden gespickte Kalbsbriese am Spieß gebraten?

Wenn die Kalbsbriese mit zartem Speck gespickt werden, so steckt man ein spitziges Holz dadurch, befestiget sie damit am Bratspieß und läßt sie braten; wenn sie sich wohl gefärbt und gar geworden, so werden sie abgezogen, ordentlich in eine Schüssel gelegt, Schinkenessenz darunter gethan, und solche zu einem eingeschobenen Gericht warm angerichtet.

32. Wie pflegt man einen Schwäbischen Braten von Kalbfleisch zuzurichten?

Es wird ein dickes fleischigtes Stück von einem Kalbsschlägel genommen, solches sauber gewässert, daß es weiß wird, hernach in eine Bratpfanne gelegt, zuvor ein wenig eingesalzen, doch nicht so viel als ein ander Gebratenes. Zu drey Pfund Fleisch wird nicht gar ein halb Pfund Speck und eine geschälte Zwiebel genommen, beydes würflich geschnitten, solches in die Bratpfanne zu dem Fleisch gethan, ein gut Theil Wasser daran gethan und in einem Oefelein mit einander gebraten. Wenn er fast gar, muß er fleißig

umgewendet und die Brühe durch einen Seiher abgeseihet werden, doch daß der Speck und die Zwiebel in dem Seiher bleiben; alsdann wird die Brühe wieder daran gegossen, der Speck und die Zwiebel oben auf das Gebratene gelegt, daß der Speck gleichsam mit abgebräunt werde, und dieses muß man ein- oder zweymal beobachten, auf daß der Braten auf allen Seiten schön gelb, und absonderlich zuletzt der Speck so oben liegt, wohl mit abgebräunet werde. Von der Brühe muß soviel in der Bratpfanne gelassen werden, damit wenn der Braten in eine Schüssel gelegt wird, man selbige neben hinein dazu giessen, oder nach Gefallen darüber giessen könne.

III.) Vom Hammel- oder Schöpsenfleisch.

1. Wie bratet man eine Hammelskeule, und richtet solche mit Endivien und Cucumern zu?

Die Keule wird am Spieß gebraten, doch muß man zusehen, daß sie nicht zu mürbe werde. Unterdessen da solches geschieht, macht man ein Ragout von Endivien, welche zuvor ein wenig blanchirt und entzwey geschnitten worden; hierauf nimmt man Speck und macht eine etwas braune Brühe mit ein wenig Mehl und gutem Jus daran, würzt solches wohl, und thut ein Bündgen feine Kräuter, wie auch ein wenig Weineßig dazu, läßt die Endivien darinnen kochen, doch so, damit sie nicht schwarz werden, sondern einen etwas scharfen Geschmack bekommen, und thut hernach das Ragout unter die Hammelskeule. Eben so wird es auch mit den Cucumern gemacht, welche aber zuvor in kleine Scheiben geschnitten, mit Salz, Pfeffer

und

und Eßig ein wenig marinirt werden müssen, hernach werden sie auf gleiche Weise paßirt. Will man aber die Hammelskeule nicht ganz anrichten, so kan selbige in dünne Scheiben geschnitten und in eben das Ragout gethan werden, doch muß man zusehen, daß die Sause weder zu dick noch zu flüßig sey; hierauf wird alles wohl abgefettet und warm angerichtet.

2. Und wie eine gespickte Hammelskeule auf des Delphins Manier?

Man nimmt eine Hammelskeule, die ein paar Tage alt und mürbe worden, schneidet die Haut, das Fett und das Fleisch, welches um den Beinknochen sitzet, davon, säubert selbige wohl, und macht sie auf Kohlen ein wenig steif, spickt sie denn recht sauber mit dünnem Speck, steckt sie an den Bratspieß, umwickelt sie mit einem Bogen Papier, und läßt sie bey gelindem Feuer braten, damit sie sich wohl färbe; hierauf wird selbige angerichtet und ein kräftiges Coulis oder Schinkenessenz darunter gethan. Man kan sie auch mit einem Ragout von allerhand Gartengewächsen anrichten, als mit einem von Cukumern, Endivien und kleinen Zwiebeln verfertigten Ragout.

3. Wie aber auf Wildpret Art?

Man klopfe die Keule wohl, spicke sie mit Speck und Sardellen, würze sie mit allerhand guten Kräutern und feinen Gewürzen, lege selbige alsdann in eine Marinade, nachher stecke man sie an den Spieß, und begieße solche unter währendem braten mit ihrer Marinade, richte sie denn mit einer dicklichen Pfefferbrühe an.

4. Wie pflegt man einen Hammelsschlägel recht gut zu braten?

Man läßt den Schlägel in zwey Drittel Wein-Eßig und dem dritten Theil Wasser oder Fleischbrühe so lang als harte Eyer sieden, denn wird er heraus genommen, gesalzt und an einen Spieß gesteckt, man sticht ihn aber voll Löchlein und beträuft ihn fleißig mit der Brühe, darin er gesotten worden, zu welcher ein wenig Bachschmalz genommen werden kan, läßt ihn alsdann fein langsam ausbraten; wenn er schier ausgebraten ist, wird er mit Knoblauch, oder Salbey und Rosmarin bestekt; hernach läßt man ihn noch eine Weile braten. und begießt ihn noch zwey- oder dreymal nach dem Bestecken mit obiger Brühe. Es kan solcher auch, ehe er angesteckt wird, mit Knoblauch oder Rocambol gespickt werden.

Oder:

Wenn der Schlägel stark ist, so wird er am mürbsten, wenn man ihn zuvor wohl klopft. Wird er auf einen Mittag gebraten, so kan man selbigen des Tages zuvor einen halben Tag ins Wasser legen, alsdann heraus waschen, einsalzen, und also über Nacht im Salz liegen lassen; hierauf wird er angesteckt, mit siedendem Wasser beträuft, und läßt ihn 3. bis 4 Stunden lang braten.

5. Und wie kan man einen Schlägel gehackt oder angeschlagen braten?

Derselbe wird gehäutelt, alles Fleisch von den Beinen geschnitten, doch daß die Gelenke und Beine fest aneinander bleiben, das Fleisch ganz klein gehackt, als wie zu Knödlein; hierauf schlägt man etwa 6 Eyer daran,

daran, mischt, so man will, ein wenig gehacktes und in Butter geröstetetes Petersilienkraut und Semmelmehl darunter, salzt und würzt es nach Belieben, rührt alles unter einander, legt dieses gehackte Fleisch wieder um die Beine und formiret solches auf einem Papier, damit man es samt denselbigen in eine Bratpfanne legen könne, wie einen Schlägel; alsdann wird Butter in der Bratpfanne heiß gemacht, der also formirte Schlägel darein gelegt und abgebraten. So es beliebt, kan selbiger auch mit Mandeln besteckt und eine Buttersosse oder andere Brühe darüber gemacht werden. Oder es können auch ausgeschälte Krebse, Morcheln, Spargel, Briese, Lebern und Nägelein durcheinander klein zerschnitten, in einer durchgezwungenen Krebsbrühe gesotten, eine Ollapotrite gemacht, und der Braten nachdem er schon fertig ist, gleichsam damit gespickt, oder nur darauf gelegt, und die Brühe samt denen oberwähnten Sachen, darüber gegossen werden.

6. Wie pflegt man eine Hammelskeule anzuschlagen?

Man schneidet das Fleisch von den Röhren ab, hauet ein wenig von den Hinterbeinen herunter, daß das runde und die kleinen Beine bey einander bleiben, kocht die Beine und schabt sie, daß sie ganz weiß und rein werden, hackt das Fleisch klein, nimmt 5 Eyer, Ingber, Pfeffer, kleine Rosinen, Salz, würflich geschnittene Citronenschalen, gerieben und im Schmalz geröstetes Brod, rührt alles wohl unter einander, schlägt es wieder an die Beine, welche zuvor in heiß Wasser getunkt werden müssen; alsdann wird es wie eine Hammelskeule, unten breit und oben spitzig zu

formirt, daß das kleine Beinlein vorgehe, hernach mit nasser Hand fein glatt gemacht, in einer Bratpfanne gebacken, in Backofen gesetzt, mit heisser Butter begossen, damit er fein braun wird. Wenn es nun angerichtet werden soll, so besteckt man es mit überzogenen Zimmetstengeln, macht eine Brühe von Wein, Zucker, Zimmet, Safran, klein geschnittenen Citronenschalen und ein wenig geriebener Semmel, läßt es sieden, daß es fein dick wird, und gießt sie sodann über die Hammelskeule.

7. Wie wird eine Hammelsschulter mit Blut am Spieß gebraten?

Es wird eine gute Hammelsschulter, daran die Rippen noch sitzen genommen, hernach ein Loch in die Biegung des Schulterbeins gemacht, alsdann muß man sich bemühen, das ganze Schulterblatt mit einem Messer oder spitzigen Holz hohl zu machen, ohne dieselbe zu durchlöchern, denn füllt man die Höhle mit einer Wurstfülle von Blut und mit Semmelkrumen, macht hierauf die Höhle wieder recht zu, und läßt die Hammelsschulter am Spiese braten. Es wird die Schulter auch mit geliefertem Blut, wie mit Speckschnitten, vermittelst einer hölzernen Spicknadel gespickt, und auf eben die Art am Spiese gebraten.

8. Und wie wird ein Hammels-Mürbbraten mit Cucumern zugerichtet?

Die Cucumern werden in dünne länglichte Stücke geschnitten, mit Salz, einem Gewürznägelein und einer Zwiebel marinirt, hierauf ihr Wasser ausgedrückt; alsdann thut man sie mit Jus und Coulis, von jedem gleichviel, in eine Casserole, thut noch ein

Bungen Kräuter und einige ganze Champignons daran und läßt sie gelinde kochen. Wenn man anrichten will, werden die dünne geschnittene und zuvor gebratene Hammels-Mürbbraten dazu gethan, man läßt aber solche nicht stark aufkochen, und richtet sie zu einem Gericht an.

9. Wie macht man ein Hauptgericht von dem ganzen Hammels-Rücken?

Man nehme den Unterrücken oder das Schwanzstück vom Hammel, löset geschicklich die oberste Haut mit einem Messer davon, doch so, daß sie unten annoch sitzen bleibe, lege hernach auf den Rücken einige dünne Schinkenschnitte, mit Pfeffer, kleinen Zwiebeln und Petersilie gewürzt, belege damit, wie auch mit einigen Speckstreifen, den ganzen Rücken; wenn solches geschehen, so wird die Haut wieder darüber gebreitet, mit Bindfaden umwunden, der Rücken am Spieß gebraten, nachdem selbiger zuvor mit Papier bewickelt worden. Wenn er denn gebraten ist, so wird er mit Semmelkrumen bestreut, und mit einem darauf gethanen Ragout warm angerichtet.

10. Und wie wird ein Gericht von einem Hinterviertel zubereitet?

Es wird das dicke Fleisch der Keule mit einem Gehackten von eben dem Fleisch, welches man zuvor aus der Keule genommen, gefüllt. Wenn es gar, überstreut man es mit Semmelkrumen, gibt ihm im Ofen eine Farbe, und richtets zu einem Gericht an.

11. Wie bratet man ein Ribbenstück vom Hammel?

Es wird selbiges mit Petersilie gespickt und am

Spieß gebraten. Beym Anrichten thut man den Saft von einer Pomeranze und ein gutes Jus dazu, nachdem das Ribbenstück zuvor mit Semmelkrumen, Salz und Pfeffer bestreuet worden.

12. Wie macht man eine Carbonade vom Hammelfleisch?

Man schneidet breite und dünne Schnittgen aus einer Hammelskeule, schlägt solche mit einem Holze fein mürbe, würzt sie auf beyden Seiten mit Salz, Pfeffer und Ingber, legt sie auf den Rost, läßt sie auf einem Kohlfeuer gemächlich braten, und begießt sie öfters mit brauner Butter.

13. Wie werden die Hammelsnierlein gebraten?

Man lege die Nierlein ins Wasser, thue lange Schnittlein darein, ziehe die Haut davon ab, spicke, salze und pfeffere sie, stecke solche an den Spieß und brat: sie schön ab, beträufe sie hernach mit heissem Schmalz, und denn zulezt mit Butter, streue geriebenes Rockenbrod darauf, brate sie noch einigemal herum, beträufe sie mit Butter, daß sie schön gestig werden; alsdann giesse man ein wenig von eben dieser Butter in die Schüssel und lege die Nierlein darein.

IV.) Vom Lammfleisch.

1. Wie pflegt man ein Lamm am Spiese zu braten?

Wenn die Jahrszeit vorhanden, so bedient man sich der Viertel oder Hälfte von ganzen Lämmern zu einem Braten, so Ros de bif genennet wird, dessen

eine

eine Hälfte gespickt, die andere aber mit Semmelkrumen überzogen ist. Dieselben müssen nun am Spieß mit Papier umwickelt werden, damit sie nicht verbrennen, und wenn sie gar sind, so kan die eine Hälfte, die nicht gespickt ist, mit Semmelkrumen, Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie überzogen, alsdann aber einigemal am Spiese umgedreht werden, damit sich diese Hälfte färbe, und alsdann richtet man sie mit Citronen- oder Pomeranzen-Jus an.

2. Und wie ein Lammsviertel auf Englisch?

Es wird ein Vorderviertel vom Lamm am Spieß gebraten, hierauf ein Stück frische Butter mit gehackter Petersilie, Chalotten, Zwiebel, feinen Kräutern, Salz, Muscatennuß, Pfeffer und ein wenig Mehl geknetet, und wenn das Lammsviertel gar ist, so zieht man es vom Spieß, legts in eine Schüssel, in welche zuvor ein oder 2 Kochlöffel voll gute Brühe gethan worden, und setzt selbige auf ein Kohlfeuer; hierauf werden die Lammsschultern reinlich in die Höhe gehoben, die Butter darunter gestrichen und umgerührt, damit sie nicht zusammen laufe, alsdann noch Pomeranzensaft dazu gethan, und zu einem Gericht angerichtet.

3. Wie aber auf eine andere Art?

Das Lammsviertel wird gewässert, gewaschen, gesalzen, und wie ein Schlägel an Spieß gestekt, hernach beträuft und schön gemächlich gebraten, kurz vorher aber, ehe es fertig ist, mit Butter beträuft damit es schön gestig wird; alsdann schneidet man Rosmarinsträuslein, wäscht sie und besteckt das Viertel damit, läßt es noch ein wenig braten, so ist es fertig.

4. Und wie wird es mit Eyern gebraten?

Man brate dasselbe wie schon gemeldet, zerklopfe 3 oder 4 Eyer, giesse nach belieben Rosenwasser daran, und wenn das Lammsviertel schier abgebraten, tunkt man ein Büschlein Strohähren in die zerklopfte Eyer und bestreicht es überall damit, alsdann läßt man es braten bis es schön rösch wird, und richtets an.

5. Wie bratet man ein ganzes Lamm?

Man nimmt ein Lamm, daß nicht zu groß ist, spreiset es auf zum Braten, und macht es steif auf dem Rost, spickt die Keule mit Petersilie und Salbey und das Vorderste mit Speck; hierauf schält man 2 Pfund Castanien, hackt solche mit Chalotten, 20 abgerührten Eyern, etwas Schweinenfleisch, Salz, Pfeffer und Nägelein, mischt alles unter einander und füllt den Bauch damit, bratet es also und gibts zu einem Gericht warm, mit Citronenschalen belegt, auf den Tisch.

6. Und wie einen Lammsschlägel?

Es wird selbiger rein abgewaschen, mit Salz gerieben, und am Spieß gebraten, wenn er bald gar, mit brauner Butter öfters begossen, denn mit Rosmarinsträuslein besteckt, noch ein wenig gebraten und auf den Tisch getragen.

7. Wie pflegt man eine gefüllte oder ungefüllte Lammsbrust zu braten?

Es wird selbige wohl gewässert und gewaschen, oben herum die Haut mit einem Finger abgelöset, und an dem Ort, wo man sie aufzuhängen pflegt, damit

der

der Anfang gemacht; hernach folgende Fülle zurecht gemacht: Man röstet ein wenig Petersilienkraut im Schmalz oder Butter, gießt selbiges über geriebenes Weißbrod, schlägt 3 Ever daran, gießt etwas Milch dazu, würzt es mit Muscatenblüth, Pfeffer, Cardemomen und ein klein wenig Safran, salzt und füllt es in die Brust, streiche es oben schön gleich aus einander, näht es zu, salzt und steckt es an, man muß aber wohl acht haben, daß man unten bey dem dünnen Theil zuerst den Spieß ansetzt, und in der Mitte bey den Rippen heraus treibt, alsdann wiederum auswendig die Schulter zwischen dem Fleisch recht anfasset, damit der Spieß oben unter der Brust recht bey dem Bein heraus komme; hierauf wird sie saftig abgebraten, anfänglich mit heissem Schmalz beträuft, und hernach immerzu fleißig mit Butter bedupfet. Will man aber die Brust ungefüllt braten, kan sie über und über, sonderlich an der Schulter, so es beliebt, zuvor gespickt werden.

8. Und wie werden Lammsköpfe gebraten?

Man wäscht, salzt und siedet selbige ein wenig im Wasser ab, hernach nimmt man solche aus der Brühe, steckt sie an Spieß, beträuft sie mit Schmalz, und läßt sie also braten.

9. Wie macht man eine Boudinade vom Lamm?

Man nimmt ein vorderes Viertel vom Lamm, löset die Knochen geschicklich heraus, dehnet es auf einem Tisch aus einander, füllt es mit weissen Würsten, Fleisch- und Blutwürsten, wickelt selbige hinein, bindet es mit Bindfaden zusammen; bratet es am

Spieß, und begießt es mit geschmolzenem Speck; wenn es gar ist, wird es in einer Schüssel mit einer gehackten Sause, welche durch ein Haartuch geseihet worden, angerichtet.

V.) Vom Schweinefleisch.

1. Wie pflegt man einen Schweins-Schlegel oder Keule zu braten?

Man klopft einen Schweins-Schlegel wohl, damit er fein mürbe werde, alsdenn ziehe man die Haut oder Schwarte ab, aber an dem Fuß muß die rauhe Haut bleiben. Hernach nehme man gestossene Wachholderbeeren, gröblich gestossenen Pfeffer, auch ein wenig gestossene Nägelein und Salz, reibe den Schlegel stark damit, und lege ihn in Eßig, daß er darüber geht, und lasse solchen 14 Tage oder 3 Wochen liegen, wende ihn alle Tage um, denn brate man ihn am Spieß und mache eine Brühe darüber.

2. Wie bratet man aber ein Schwein-Schlegelein frisch?

Man läßt an solchem die Schwarte, legt ihn einige Stunden lang in ein Wasser, wäscht, salzt und würzt selbigen nochmals mit Pfeffer und Nägelein, und läßt ihn sodenn am Feuer abbraten. Man muß aber wohl acht haben, daß die Schwarte hübsch rösch bleibe, hernach wird solcher, wenn er fast angericht werden soll, mit Butter beträuft, und alsobald hierauf mit ein wenig geriebenem und mit gröblicht zerstossenem Zimmet vermischten Brod bestreut, denn angerichtet.

3. Und wie einen schweinenen Braten?

Zu diesem Braten wird ein langes Seitenstük, wo die Rippen aneinander sind, genommen, selbiges gewässert, gewaschen und eingesalzen, eine Zeitlang im Salz liegen gelassen, an einen Spieß gestekt, mit dem, was in der Bratpfanne abtropfet, oder Anfangs gleich mit siedendem Wasser, beträuft, und also abgebraten; zuvor aber, etwa eine halbe Stunde, ehe er ganz fertig ist, mit Kümmel bestreut.

4. Wie werden schweinene Nierlein gebraten?

Die Nierlein werden in Wasser gelegt, die Haut abgezogen, in der Mitten, der Länge nach, ein wenig von einander geschnitten, doch aber nicht ganz, hernach gepfeffert und eingesalzen, mit Butter beschmiert, auf den Rost gelegt, doch nicht gar zu lang gebraten, fleißig umgewendt, daß sie nicht hart werden. Es können auch solche gespikt, und wie andere Nierlein am Spiese gebraten werden.

5. Wie die Schweins-Milzlein?

Selbige werden gewaschen, in halb Wasser und halb Fleischbrühe nur ein wenig abgesotten, alsdenn aus der Brühe wieder heraus genommen, gepfeffert und gesalzen, auf den Rost gelegt, überall fleißig mit Butter geschmiert, und also schön saftig abgebraten.

6. Und wie sind die Schweins-Ripplein auf dem Rost zu braten?

Man nehme solche, lasse sie kochen; wenn sie gar sind, thue man sie heraus, bestreue sie mit geriebener Semmel, thue Salz, Pfeffer und klein gehak-

hakte Salbey dazu, lege sie auf den Rost, und lasse sie braun werden, mache eine Brühe von Wasser, Eßig, Pfeffer, Salz, klein geschnittenen Zwiebeln, und braunem Mehl, giesse sie in die Schüssel, und richte die Ripplein darauf an, so sind sie fertig.

7. Wie pflegt man Schweins-Zungen gespikt am Spieß zu braten?

Zuerst übersiedet man sie im Wasser, denn wird ihnen die äusserste grobe Haut abgezogen, hernach werden selbige mit länglicht geschnittenem Speck gespickt, etwas in die Krümme gebogen, und also an den Spieß gestekt, daß derselbe hintere Theil hinein, und vornen, ohnweit der Spitze, wieder heraus gehe, sodenn beträufelt, und vollends gebraten. Inzwischen macht man eine Brühe von halb Eßig und halb Wein zusammen, zuckert sie nach Belieben, streuet etwas Nägelein und Muscatenblüth darein, läßt hierauf alles zusammen sieden, und richtet diese Brühe über die gebratene Zünglein an.

8. Wie bratet man Schinken oder geräuchert Fleisch auf dem Rost?

Es werden dünne Scheiben von Schinken so gekocht und wieder kalt worden, geschnitten, alsdenn mit Butter bestrichen, auf den Rost gelegt, und, wenn sie wieder warm, mit Pfeffer bestreuet. Man kan solche auch roh und ungesotten also braten, und isset sie zum Salat, oder mit Eßig und Pfeffer, auch mit Senf.

9. Wie pflegt man ein Spanferkel zu braten?

Das Spanferkel muß mit heissem Wasser abgebrüht und ausgenommen werden, alsdenn thut

man

man Salz, Pfeffer, kleine Zwiebeln, eine mit Nägelein gespikte grose Zwiebel und ein Stück Butter innwendig hinein, und stekt es also an den Spieß. Wenn es denn ein wenig heiß worden, so wird es vermittelst einer Feder mit Baumöl bestrichen, welches die Haut krachend macht, und, wenn es gar ist, vom Spieß abgezogen, und warm angerichtet.

10. Und wie wird es gefüllt gebraten?

Man nimmt hierzu ein Spanferkel, das 5. oder 6 Wochen alt ist, sticht es ab, doch so, daß es nicht ein allzugroses Loch wird, hernach brühet man es mit siedheissem Wasser ab, alsdenn wird es ausgenommen, und innwendig mit Salz recht ausgerieben. Will man es ausfüllen, so nimmt man die Leber, und hakt sie klein, nebst Semmelkrumen, Petersilie, Nägelein, Muscatennuß, Rosinen, Zimmet und Citronenscheiben, dieses wird zusammen mit zerlassener Butter durchgerührt, und das Spanferkel damit gefüllt, hierauf zugenäht, an den Spieß hinten durch gestekt, damit er zu dem Munde wieder heraus kommt. Die hintern Beine werden also aufgespannt, als wenn es aufrecht darauf sässe, nemlich man bindet die Beine hoch unter den Leib, und zwischen die Beine stekt man ein Holz, daß sie von einander stehen, und die vordern Beine werden so gebunden, als wenn es auf den Knien läge. Wenn es nun am Spieß anfängt zu schwitzen, so wischt man es mit einem Tuch oder Serviette rein ab. Endlich setzt man ein Häfelein mit Bier zum Feuer, darein tunkt man ein Stük Speck, und bestreich es etlichemal damit, so wird es nach und nach gelbe. Sollte aber die Schwarte an

dem

den Spanferkel auflaufen und Blasen bekommen, so werden solche mit einer Gabel aufgestochen. Wenn es nun gut gebraten, so wird es vom Spiese herunter gezogen, aufrecht auf die hintere Beine in eine Schüssel gesezt, ein Stok ihm in oder zwischen die vordere Füsse gegeben, und in den Mund eine Citrone oder Apfel gestekt.

11. Wie wird ein zahmes Ferkel wie ein wildes zugerichtet?

Man tödtet und ziehet es ab, reibet es mit Blut, wie die wilden, den Kopf senget man, klopfet die Nase etwas breit, reibt es mit Gewürz, und richtet es zu, wie sonsten die wilden Schweinsköpfe, das Fleisch aber legt man über glüende Kohlen, daß es desto besser gespikt werden kan, wie sonst einen wilden Schweinsbraten.

VI.) Vom Wildpret.

1. Wie wird ein Reh-Schlegel gebraten?

Den Rehschlegel reibt man mit Salz und Pfeffer, spickt solchen, bratet ihn am Spieß, und bestreut selbigen endlich mit Zuckerbrod, Nägelein, klein geschnittenen Citronenschalen, und verspeiset sie mit brauner Butter.

2. Und wie bratet man eine Rehkeule oder Rehziemer?

Dieser sowohl als die Keule wird, nachdem die zähe Haut herunter geschnitten, wohl gespickt, am Spieß gebraten, ofters mit einem Messer darein gestochen, und fleißig mit heisser Butter begossen, damit

mit er braun und gut werde. Hierzu kan man sich nachstehender Brühe bedienen: Es werden Aepfel dünne und klein länglich geschnitten, solche im Schmalz, nebst einem guten Theil kleiner Rosinen, braun geröstet, mit Pfeffer, Ingber, Zimmet und Zucker gewürzt, ein gut Glas Wein daran gegossen, ferner etwas Mehl im Schmalz geröstet, dieses alles thut man hinzu, und läßt es über einem Kohlfeuer nicht dicke sieden. So man will, kan auch diese Brühe mit Safran gelbe gemacht werden.

3. Wie wird eine Rehkeule angeschlagen zugerichtet?

Wenn die Rehkeule angeschlagen werden soll, so zieht man die Haut ab, schneidet das Fleisch davon, hacket Spek klein, rührt beydes nebst Salz, Gewürze und Eyer in zerlassene Butter, bis es geschmeidig worden; dieses nun wird an das Bein herum geschlagen, nach der vorigen Gestalt, solches mit Pineen bestekt, in eine Bratpfanne gelegt, ein wenig Butter darunter, oben darauf Papier gethan, damit die Pineen nicht verbrennen, läßt solches beym Becken gelblich backen, legt es in eine Schüssel, macht geschichte Butter darauf, und belegts mit Citronenschaalen.

4. Wie wird ein Nierenstük oder Stük von der Schulter vom Hirsch am Spiese gebraten?

Es wird solches mit gröblichem Spek gespicket, mit Salz, Pfeffer, Muscatennuß und gestossenen Nägelein gewürzt, hernach läßt man es etwa 3. oder 4 Stunden im Wein liegen, thut dazu unreifen Traubensaft, Salz, ein Bündgen allerhand feiner Kräu-

ter,

ter, ein Stüklein von einer grünen Citrone, und 3. oder 4 Lorbeerblätter, bratet es am Spiese bey gelindem Feuer, und begiesset es zum öftern mit Marinade. Wenn es gar, wird es abgezogen, in seine Sause, womit es begossen worden, gelegt, mit einem guten Coulis aber dicklich gemacht, und bey dem Anrichten thut man Weineßig, Citronensaft, Capern und Pfeffer dazu.

Oder:

Man spickt das Nierenstück oder die Schulter vom Hirsch mit zartem Speck, bewickelt es mit Papier, und läßts am Spiese braten. Wenn es gar, wird eine Sause von einem guten Coulis, Schinken-Essenz, Capern und Sardellen gemacht, ein Löffel voll Weineßig, Salz und Pfeffer dazu gethan, und wenn man das Stük vom Hirsche anrichtet, so thut man die Sause darunter.

Auf eine andere Art?

Wenn das Stük vom Hirsche am Spiese gar gebraten, kan über selbiges eine süsse Sause folgender massen gemacht werden: Man nimmt nemlich ein Glas Weineßig, Zucker, ein wenig Salz, 3. oder 4 ganze Nägelein, und ein wenig von einer Citrone, wenn solches gekocht hat, wird es darüber angerichtet.

5. Wie wird ein Frischling gebraten?

Es wird demselben die Haut vom Leibe abgezogen, am Kopfe aber läßt man sie sitzen, denn bieget man die Beine zierlich, macht es steif, spickt es mit dünnem Spek, stekt es an Spieß, umwickelts mit Papier und läßt es braten. Wenn es gar worden, so

macht

macht man das Papier ab, läßt es sich färben, hierauf wird es vom Spiese gezogen und warm angericht.

7. Wie werden die Haasen gebraten?

Die Haasen werden abgezogen, ausgeweidet, mit ihrem Blute gerieben, auf Kohlen steif gemacht, hierauf mit dünnem Spek gespikt, am Spiese gar gebraten, denn abgezogen, und warm angerichtet.

8. Wie wird ein Hase ferner recht gut gebraten?

Man ziehet zuförderst dem Hasen den Balg ab, schneidet das Vorgesäß herunter, thut das Eingeweide heraus, häutelt ihn, wäscht ihn ab, und spikt ihn, wie sichs gehört. Hierauf nimmt man Salz Pfeffer, ein wenig Nägelein und Cardemomen, stoßt es klein, menget es untereinander, bestreuet den Hasen damit, stekt ihn an Spieß, thut solchen ans Feuer, und läßt den Hasen gleich wenden, begießt ihn zum öftern mit zerlassener Butter, und läßt ihn eine oder drey Viertel Stunde braten. Wenn man will, kan in die Pfanne, die untergesezt ist, Eßig gethan, und der Hase damit begossen werden; aber man muß doch bisweilen auch mit Butter begiessen zulezt, wenn man anrichten will, so wird der Hase noch einmal mit Butter begossen, alsdenn angerichtet, die Brühe darunter gethan, und braune Butter darauf gemacht, mit geschnittenen Citronenschalen bestreut, und mit Citronenscheiblein belegt, so ist er recht.

9. Wie werden junge Hasen gespikt gebraten?

Es werden die Schultern und Keulen der Hasen gespikt, das übrige aber nicht, hierauf läßt man sie

braten, und richtet sie mit einer süssen Sause oder mit einer Pfefferbrühe an.

10. Und wie bratet man solche gefüllt?

Man ziehet einem jungen Häslein den Balg ab, wie einem grosen, schneidet aber den Bauch nicht gar zu weit ab, nimmt das Eingeweide heraus, wäscht das Häslein mit Wasser, und hernach, so es beliebt, auch mit Eßig reinlich aus, bereibet es mit seiner eigenen Leber. Alsdenn nimmt man ausgekörnte Rosinen, Weinbeer, abgezogene und geschnittene Mandeln, eines so viel als des andern, ingleichem auch geriebenes Brod worunter einige ein gehaktes Gänsleberlein thun, und zugleich mit in Butter oder Schmalz rösten. Solches wird mit obbemeldten Rosinen, Weinbeeren und Mandeln vermischet, alles zusammen mit Pfeffer, Muscatennuß, Cardemomen und ein wenig Zimmet gewürzt. Denn Eyer daran geschlagen, die Fülle in das Häslein gefüllt, und hernachmals der Bauch wieder zugenähet, gehäutelt und gespickt, eingesalzen, mit Pfeffer, Nägelein, auch anderm guten Gewürz eingewürzt, und alsdenn an den Spieß gesteckt, mit warmem Eßig und Butter beträuft, saftig abgebraten, und mit Citronen, wie gewöhnlich ausgeziert.

11. Wie wird aber ein gehackter Hase gebraten?

Man nehme einen frischen Hasen, so nicht gebeizt worden, löse das Fleisch ganz davon, daß die Beine aneinander bleiben, denn wird das Fleisch und der vierte Theil so viel Speck klein gehackt, 3 Eyer daran geschlagen, mit Pfeffer, Nägelein, Muscatenblüth und Cardemomen gewürzt, alles wohl untereinander gerührt,

rührt, denn an die Beine geschlagen, so formirt, daß es einem Hasen gleichet, ein Faden darum gewunden, damit es besser beysammen bleibe. Hierauf thue man Butter in eine Bratpfanne, lege 2 dünne Schleissen darein, und den gehackten Hasen darauf, lasse selbigen also in einem Backöfelein braten, übergiesse ihn fleißig mit Butter, und bestreue ihn denn, wenn er fertig ist, mit Pineen-Nüßlein.

12. Wie wird ein gebratener Hase mit einem kleinen Ragout zugerichtet?

Der Hase wird sauber zurechte gemacht, fein gespickt, an einem Spieß gebraten, denn ein wenig braun Mehl gemacht mit klein gehackten Zwiebeln oder Schalotten, frische oder eingemachte Cucumern in Scheiben geschnitten, Morcheln und Trüffeln eingeweicht und rein gemacht; alles dieses wird in das braune Mehl gethan, und denn, so man keine andere Brühe hat, macht man von dem Hasen eine Bratenbrühe, nnd giesset solche daran, läßt es damit durchkochen, zuletzt wird es mit Salz und mit ganz wenig Weineßig nur eben gebrochen, denn angericht, und die Sause darunter gegeben, so ist es recht.

13. Und wie mit saurem Kohl, Austern und Morcheln?

Der Hase wird eben so gespickt und gebraten, wie vorher gemeldet worden, denn macht man einen guten sauren Kohl und zuletzt Austern, Morcheln und etwas süssen Rahm daran, kocht es damit noch ein wenig durch, so ist es recht. Es kan der Kohl in die Schüssel gegeben und der Hase darauf gelegt werden, oder man kan den gebratenen Hasen ein paar mal

durchhauen, und mit dem Kohl ein wenig durchkochen lassen, alsdenn zur Tafel geben.

VII.) Vom zahmen und wilden Geflügel.

1. Wie kan man ein Huhn ganz weiß braten?

Nachdem das Huhn gewürzt worden, so brühe und säubere man es aufs beste denn thue man ein Viertel Pfund Butter in ein Häfelein, werfe Salz und Gewürz so viel nöthig, dazu hinein, rühre es unter die Butter, stecke dieselbe in das Huhn, und vernähe es, salze es auch auswendig, stecke es an den Spieß wie ein ander Huhn, und die Füsse hinterwärts hinauf, wie an einem Rebhuhn. Alsdenn nehme man 1. oder 2 Kalbsnetze, nachdem das Huhn groß ist, wickle es darein, und nähe es überall zusammen, daß man nichts von dem Huhn sehen kan. Es muß aber selbiges nicht gedrangsweise darüber seyn, sondern gleichsam nur schlottern, denn es schrumpft im Braten zusammen, und bratet das Huhn samt dem Nez schön ab. Das Huhn ist alsdenn fertig wenn das Nez answendig etwas braun wird. Hernach wird das Nez herunter geschnitten, da man das Huhn schön weis, und auf das beste ausgebraten, auch ein kräftiges Essen bekommen wird.

2. Wie bratet man ein junges Huhn als ein Rebhuhn?

Man nehme ein junges Huhn, ertränke solches mit Eßig, hänge es auf, und lasse es verzappeln, rupfe selbiges, nehme es aus, und wasche es mit Wein, würze es inn- und auswendig wohl ein, setze es über Nacht in Keller, spicke es, stecke es an Spieß, brate

es

es schön braun, und mache nach Belieben eine Brühe darüber.

3. Wie werden junge Hühner auf Englisch gebraten?

Sie werden gerupft, ausgenommen, eine Fülle von ihren Lebern, Butter, gekochtem Spek, Sardellen und Capern gemacht, mit Salz, Pfeffer, guten Gewürzen und feinen Kräutern gewürzt, hernach füllt man den Leib damit, biegt sie denn einwärts, und läßt sie am Spieß braten, ohne sie mit Spek zu belegen; wenn die Haut anfängt steif zu werden, und sich zusammen zu ziehen, so wird ein Stük Butter in Mehl umgewandt, auf einen heissen Schaumlöffel gelegt, und die Hühner befeuchtet man damit. Unterdessen daß sie braten, wird auf folgende Weise eine Sause zubereitet: Man legt ein Stük Butter, wie ein Ey groß, in eine Casserole, und läßt es schmelzen, hierauf wird ein Kochlöffel voll Mehl hinein gethan, und solches so lange, bis es anfängt braun zu werden, gerühret, alsdenn befeuchtet man es mit Jus, und thut auch 2 ganze Zwiebeln, wie auch eine gute Hand voll gehakter und gar gekochter Petersilie, hinein; dieses alles wird zusammen gehakt, und mit Salz, Pfeffer, Muscatennuß und Citronensaft gewürzt. Wenn denn die Hühner recht gebraten sind, werden sie vom Spiese abgezogen, ordentlich in eine Schüssel gelegt, und mit der Souse angerichtet. Es können solche auch mit gehaktem Fleischwerk und einem Rebhühner-Coulis angerichtet werden. Oder man kan auch die Hühner mit einer Fülle von Rebhühnern, Geflügel, Kalbseyter, gekochtem Spek, Sardellen, Capern und Butter füllen, und dieselbe eben so, wie vorgemeldet, wür-

zen, die Hühner aber auf eben die Art befeuchten. Sie werden mit eben der Fülle, die in einer Casserolle ein wenig trocken gemacht worden, zugerichtet, mit Mehl bestreuet, etwas Brühe hinzu gegossen, mit dem Gelben von 3 Eyern und Rahm dicklich gemacht, mit Salz und Muscatennuß gewürzt, und man thut solches alsdenn unter die Hühner.

4. Wie auf Genuesisch?

Es werden ein paar junge fette Hühner sauber zugericht, mit geraspeltem Spek, Salz, Pfeffer und feinen Kräutern gefüllt, in geschmolzenen Spek gethan, hierauf läßt man sie wieder erkalten, spickt sie mit Petersilie, läßt sie am Spiese braten, und begießt sie mit Schmalz. Die Petersilie muß aber fein grün seyn. Wenn nun die Hühner gar sind, legt man sie fein ordentlich in eine Schüssel, thut Schinken-Essenz darunter, und richtet sie zu einem Gericht an.

5. Wie ferner mit Schinken?

Selbige werden ausgenommen, die Beine einwärts gebogen, ohne sie zu blanchiren, Scheiben von Schinken vor jedes Huhn geschnitten, ein wenig geschlagen, mit Petersilie und gehakter Zwiebel gewürzt, hierauf die Haut über der Brust der Hüner von dem Fleische mit den Fingern loß gemacht, also, daß die Scheibe vom Schinken zwischen die Haut und das Brustfleisch gehen könne, alsdenn solche an dem Feuer blanschiret, mit Bindfaden umbunden, in Spekstreifen gewickelt, und an den Bratspieß gestekt. Wenn sie gar sind, zieht man sie ab, macht den Spek daran, und legt die Hüner fein ordentlich in die Schüssel, in welcher angericht werden soll, thut eine wohlge-

geschmackte Schinken-Essenz darüber, und richtet es warm an.

6. Wie mit guten Kräutern?

Man nimmt die jungen Hühner aus, putzt sie wohl, macht die Haut über dem Brustfleische loß, schabet alsdenn Spek, thut gehakte Zwiebeln und ein wenig Petersilie dazu, würzt es mit Pfeffer und Salz, vermischt alles miteinander, und thut solches zwischen die Haut und Fleisch. Hierauf sticht man die beyden Ende der Flügel in die Haut, und macht sie steif, bindet sie denn mit Bindfaden, stekt sie an den Spieß, belegt sie mit Spekstreifen, wickelt Papier herum, und läßt sie braten. Wenn sie gar sind, werden sie abgezogen, die Spekstreifen davon gemacht, und ordentlich bey einander in die Schüssel gelegt. Hernach wird ein Schinken-Ragout dazu gemacht, die Hühner mit Schinkenscheiben belegt, das Jus darüber gethan, und warm angerichtet.

7. Und wie mit Austern am Spiese?

Wenn die Hühner sauber gepuzt worden, nimmt man sie aus, löset die Haut von dem Brustfleisch ab, nimmt dasselbe nebst den Knochen heraus, legt das Brustfleisch auf einen Tisch thut dazu ein wenig Spek, Schinken, blanschirten Kalbseyter, ein wenig Petersilie, gehakte Zwiebeln und Champignons, würzt es mit Pfeffer, Salz, guten Gewürzen und feinen Kräutern, thut noch dazu das Gelbe von 3 Eyern, und im Rahm eingeweichte Semmelkrumen, hackt alles zusammen, und stoßt es im Mörsel; damit werden hernach die Hühner gefüllt, es wird aber in denselben ein kleiner Raum oder Oefnung, in welcher das Ragout von Au-

stern zu thun ist, gelassen, denn schließt man es mit eben der Fülle, nnd heftet die beyden Ende zusammen, sticht ein spitziges Holz durch die beyden Keulen, und befestigt es am Bratspiese, wickelt die Hühner in Schinken, Kalbfleisch und Spekscheiben, wickelt ein Papier herum, und läßt die Hühner braten. Wenn sie gar sind, werden sie abgezogen, die Scheiben herab gethan, ordentlich in eine Schüssel gelegt, das Ragout von Austern darüber geschüttet.

8. Wie werden aber junge mit Krebsen und Mandeln gefüllte Hühner am Spiese gebraten?

Es werden solche sauber gepuzt, untergriffen, Krebsschwänze recht klein gehakt, Mandeln und ein wenig eingeweichte Semmeln zerstossen, mit Eyerdottern, Zucker und Gewürz untereinander gerührt, damit gefüllt, gesalzen und am Spiese gebraten. Wenn man will, kan man eine süsse Brühe darüber machen.

9. Wie pflegt man sonsten ein gefülltes Huhn zu braten?

Erstlich muß das Huhn sauber, aber nicht gar zu heiß, gebrühet, damit die Haut nicht zusammen schrumpfe, alsdenn oben beym Halse bis hinunter auf die Brust, die Haut mit einem Finger abgelößt werden. Hernach nimmt man ein wenig geriebenes Eyerbrod, hakt ein wenig Petersillen-Kraut röstets im Schmalz, richtets über das geriebene Brod an, schlägt 2 Eyer darauf, mischt ein wenig Salz, Pfeffer, Ingber, Muscatenblüth und Cardemomen, und so es beliebt, abgezogene und klein geschnittene Mandeln und Weinbeerlein darunter, macht also eine linde Fülle, so nicht

all-

abzurösch ist, an, füllet sie oben beym Halse, wo die Haut abgelöst worden, hinein, streichts auf der Brust wohl auseinander, nähet oder bindet es oben mit einem Faden zu, salzt und würzt es, wie gebräuchlich, stekt es an Spieß, beträufts mit Butter, daß es gistet, und richtet dann selbiges an.

10. Wie werden gebratene Hühner an Fastnägen zugerichtet?

Man lasse sich eine hölzerne Form, wie ein Huhn, von zweyen Theilen, inwendig hohl, machen; alsdenn siede man Karpfen oder Hechte, thue die Gräten und Schuppen davon; man kan sie auch roh lassen, indem es fester zusammen hält. Wenn solches geschehen, hacke man es, thue rindernes Mark, Eyer, Semmel, Salz und Gewürz darunter, rühre es untereinander, thue es in die Form, drucke und binde sie vest zu, setze einen Hafen mit halb Wasser und halb Brühe ans Feuer, und wenn es siedet, lege man die Form hinein, lasse sie eine Weile kochen, denn nehme man es heraus, stecke es an einen Spieß, oder brate es in einer Bratpfanne, und begiesse es mit Butter, so ist es recht und gut.

11. Wie bratet man junge Hühner auf Nürnberger Art?

Man nimmt gute junge Hühner, würzt sie ab, brüht sie sauber aus, thut den Kopf heraus, wäscht sie sauber, schneidet die Krallen von den Beinen herab, alsdenn nimmt man Salz, ein wenig Pfeffer und etwas Muscatenblüthe, stoßt das Gewürz alles zusammen klein, mengt es unter einander, und reibet die Hühner innen und aussen damit aus, biegt aber vor-

her die spitzige Brust hinein, legt auch den Kopf unter die Flügel, oder stekt den Kopf an die Beine, denn werden die Beine auch in die Hühner gestekt, oder aufgeschränkt, die Leber und den Magen kan man auch unter die Flügel einschränken; hernach stekt man sie an Spieß, stellt ihn zum Feuer, nimmt frisch Schmalz in eine Pfanne, läßt es auf dem Feuer heiß werden, begießt die Hüner etliche mal damit, läßt sie eine Viertel Stunde bey gutem Feuer braten, begießt selbige noch einmal, und bestreut sie denn mit geriebener Semmel über und über, läßt sie noch ein wenig braten, beträuft sie mit zerlassener Butter. Wenn nun die Hüner und die Semmel hübsch gelblicht sind, so sind sie recht. Hierauf werden die Hüner angericht, klein würflicht geschnittene Citronenschalen darauf gestreut, mit Lorbeerblättern bestekt, und auf den Tisch gegeben.

12. Und wie mit Sardellen am Spiese?

Es werden junge fette Hühner genommen, wohl geputzt, ausgenommen, die Haut über der Brust loß gemacht, hernach schabt man Speck, würzt ihn mit Salz, Pfeffer, Zwiebeln und ein wenig gehakter Petersilie, thut dazu ein paar Sardellen, vermischt alles wohl und füllt damit die Haut über der Brust, steckt die Spitzen der Flügel in das äusserste der Haut, macht sie an dem Scheine des Feuers steif, bindet sie mit Bindfaden, steckt sie an den Spieß, bekleidet sie mit Speckscheiben, umwickelt sie mit Papier und läßt sie bey gelindem Feuer braten. Wenn solches geschehen, nimmt man ein paar Sardellen, wäscht sie wohl, nimmt die Gräten heraus, hackt und thut sie in eine Casserole, und läßt sie in einem klaren Schinken- und Kälbercoulis zergehen, sieht zu, daß

das

das Coulis einen kräftigen Geschmack habe, denn setzt man die Casserole auf heisse Asche. Wenn die Hühner gar worden, werden sie vom Spieß abgezogen, die Bekleidungen davon gemacht, und ordentlich in die Anrichtschüssel gelegt, das Coulis von Sardellen darüber geschüttet, und zu einem Gericht oder Nebengericht warm angerichtet.

23. Wie ferner mit Capern am Spiese?

Es werden solche wohl gesäubert, ausgenommen, und die Haut über der Brust loß gemacht, denn schabt man Speck, würzt ihn mit Champignons, Petersilie, Zwiebeln und ein wenig feinen Kräutern, hackt alles wohl, und würzt noch mit Salz und Pfeffer; hierauf füllt man damit die Haut der Hüner über der Brust, sticht die Spitzen der Flügel in das äusserste der Haut, macht sie am Feuer steif, bindet sie und steckt sie an den Spieß, bekleidet solche mit Speckstreifen, umwickelt sie mit einem Bogen Papier, und bratet sie bey gelindem Feuer; hierauf wird Schinkenessenz und so viel Capern, als man zwischen drey Finger fassen kan, in eine Casserolle gethan und bey gelindem Feuer aufgekocht. Nachdem die Hühner gar sind, werden sie vom Spieß gezogen, das herumgewickelte abgemacht und ordentlich in die Schüssel gelegt, die Schinkenessenz mit Capern über die Hühner angerichtet, und zu einem Gericht warm aufgetragen.

14. Und wie mit einer Hechr-Sause?

Man nehme fette junge Hühner, putze sie wohl, und nehme sie aus, hernach mache man eine Fülle aus Kälbermilch, einem blanchirten Kalbseyter, ein wenig Schinken, gehackter Petersilie und Zwiebeln, einigen

Cham-

Champignons und feinen Kräutern. Dieses alles wird mit Salz, Pfeffer und andern feinen Gewürzen gewürzt, das Gelbe von 3 Eyern, und so viel in Rahm eingeweichte Semmelkrumen, wie ein Ey groß ist, dazu gethan, alles zusammen gehackt, die Hühner damit gefüllet, und die Haut mit den beyden Enden der Flügel geschlossen, ein spitziges Holz in der Queer durch die Keulen gesteckt; die Hühner werden alsdann am Spieß befestigt, mit Speckstreifen bekleidet mit Papier umwickelt und bey gelindem Feuer gebraten. Hierauf nehme man anderthalb Pfund Kalbfleisch von der Keule, schneide selbiges nebst einem Stück Schinken in Scheiben, belege damit nebst einigen Stücken von Pastinaten und gelben Rüben den Boden einer Casserole, thue noch eine in Scheiben geschnittene grosse Zwiebel dazu, und lasse alles bey gelindem Feuer schwitzen. Wenn es denn wie ein Kälberjus angebacken ist, wird ein wenig geschmolzener Speck und so viel Mehl, als man zwischen 2 Finger fassen kan, dazu gethan, alles etwa sieben bis acht mal auf dem Casserolloch umgeschwenket, alsdann ein Hecht ausgenommen, abgeschuppt, in Stücken geschnitten, und zu dem Coulis in die Casserolle gelegt, drey bis viermal auf dem Casserolloch umgeschwenket, ein wenig Brühe und Jus daran geschüttet, und zwar von jedem gleichviel, mit Salz, Pfeffer, einigen Gewürznägelein, ein wenig Petersilie, einigen Lorbeerblättern, drey ganzen kleinen Zwiebeln und klein geschnittenen Champignons und Trüffeln gewürzt, zwey Gläser siedheiß gemachten Wein, wie auch die Oberrinde von einem kleinen Brödgen dazu gethan, und alles zusammen gelinde gekocht. Wenn es denn gehörig eingekocht und gar ist, lasse man es durch ein

Haar-

Haartuch laufen, und drücke es mit durch, jedoch muß es nicht so wie ein Coulis durchgeschlagen werden. Man muß aber zusehen, daß die Sause von gutem Geschmack sey, und wenn sie nicht dick genug wäre, wird ein wenig Schinken- und Kalbfleischcoulis hinzu gethan und auf heisse Asche gesetzt. Wenn die Hühner gar worden, zieht man sie vom Spieß ab, macht den Speck davon, legt sie ordentlich in die Schüssel, thut die Sause vom Hecht darüber, richtet sie warm an, und trägt sie auf.

15. Wie aber auf Bayerisch?

Es werden drey gute Hühner gerupft, doch so, daß die Haut unverletzt bleibt, und ausgenommen; hierauf 100 Krebse im Wasser gesotten, die Schwänze und grossen Scheeren davon gemacht, besonders gelegt, aus allen Schalen aber das Weisse gethan, sie öfters im Wasser wohl ausgewaschen, herausgezogen und ablaufen lassen, hernach so lange im Mörsel gestossen, bis sie zu einem Brey werden. Hierauf läßt man ein halb Pfund Butter in einer Casserole zergehen, thut die gestossenen Krebsschalen dazu, rührt sie so lange über dem Feuer um, bis die Butter fast anfängt braun zu werden, reibt sie mit den Händen durch ein Haarsieb und läßt sie erkalten; alsdann wird die Haut der Hühner mit den Fingern loß gemacht, ohne sie zu verletzen, die Krebsbutter zwischen Fell und Fleisch herum gestopft, auch davon in den Leib der Hühner gesteckt, hernach reibt man sie mit der noch übrigen Butter, belegt sie mit Speckstreifen, wickelt sie in Papier, und läßt sie am Spieß gar braten. Wenn sie gar sind, werden sie abgezogen, die Speckstreifen davon gethan, die Hühner ordentlich in

eine

eine Schüssel gelegt, und mit einem Ragout von Champignons, Schinkenessenz, Citronensaft und Krebsschwänzen zu einem Gericht angerichtet.

16. Wie mit einer Karpfen-Sause?

Man nehme junge fette Hühner, richte sie wohl zu, fülle sie auf eben die Art wie die Hühner mit einer Hechtsause. Wenn sie gefüllt, so werden die Keulen derselben mit einem spitzigen Holz in der Quer durchstochen, am Bratspieß befestigt, mit Speckstreifen belegt, mit Papier umwickelt, bey gelindem Feuer gar gebraten, hernach wenn sie fertig, wieder abgezogen, die Bekleidungen davon gethan, und die Karpfensause darüber gegeben.

17. Wie bratet man junge Hühner mit Lebern am Spiese?

Nachdem selbige wohl gesäubert und ausgenommen, werden ihre Lebern auf einen Tisch gelegt, hernach macht man die Galle davon, thut ein wenig Schinken, Speck, gehackte Petersilie und Zwiebel dazu, würzt sie mit Salz, Pfeffer und feinen Kräutern, backt alles wohl, und thut das Gelbe von zwey Eyern dazu; hierauf wird die Haut über der Brust der Hühner gelöset, selbige mit dieser Leberfülle gefüllt, alsdann an beyden Spitzen der Flügel die Haut fest gemacht, ein spitziges Holz durchgestochen, oder zugenäht, hernach läßt man sie am Feuer ein wenig steif werden, sticht ein spitziges Holz durch die Keulen und befestigt sie damit am Spiese, belegt sie mit Speckstreifen, umwickelt sie mit Papier und läßt sie bey gelindem Feuer braten. Wenn sie gar worden, zieht man sie ab, macht den Speck davon, legt die Hühner ordent-

ordentlich in die Schüssel, in welcher sie sollen aufgetragen werden, thut ein wohlschmeckendes helles Kalbs- und Schinkencoulis darüber, und richtets zu einem Gericht warm an.

18. Und wie werden geschnittene Hühner am Spieß mit Schinken und feinen Kräutern gebraten?

Man nimmt feine geschnittene Hühner und spickt sie wohl, hernach wird eine Fülle von geschabtem Speck gemacht, ein wenig gehackter Schinken damit vermischt, ein wenig Petersilie und gehackte Zwiebeln dazu gethan, mit Salz und Pfeffer gewürzt, nnd die Haut über der Brust damit gefüllt, denn sticht man die Spitzen der Flügel in das äusserste der Haut, läßt sie steif werden, befestigt sie am Spieß, belegt sie mit Speckscheiben, umwickelt sie mit Papier, und läßt sie bey gelindem Feuer braten. Hierauf nimmt man Schinken, schneidet ihn in kleine Scheiben, klopft solche, legt sie auf den Boden einer Casserole, und läßt sie bey gelindem Feuer schwitzen; wenn selbige denn anbacken wollen, so werden sie mit Jus von Kalbfleisch ohne Salz benetzt, gelinde aufgekocht, und wenn sie gar sind, wohl abgefettet, endlich mit einem Coulis von Kalbfleisch und Schinken dicklich gemacht; wenn die Hühner gar worden, zieht man sie ab, und macht den Speck davon, legt sie in der Schüssel ordentlich zurecht, in welcher man auftragen will, sieht aber zu, daß das Ragout von gutem und scharfem Geschmack und nicht zu salzig sey Zuletzt umlegt man die Hühner mit diesen Schinkenscheiben, thut das Jus darüber und richtet sie zu einem Gericht warm an.

19. Wie

19. Wie ferner mit Krebsen?

Es werden zwey feine geschnittene Hühner geputzt und ausgenommen, alsdann macht man mit den Fingern die Haut zwischen dem Brustfleisch loß, das Brustfleisch aber wird heraus genommen und davon eine Fülle auf folgende Art zubereitet: Das Brustfleisch wird auf einem Tisch mit ein wenig Schinken, Speck und etwas Rindsfett gelegt, Petersille, gehackte Zwiebeln, ein wenig Gewürz und feine Kräuter, wie auch Salz und Pfeffer, nebst dem Gelben von 3 Eyern und so viel in Rahm eingeweichte Semmelkrumen, als ein Ey groß ist. Dieses alles wird zusammen gehackt, im Mörsel gestossen und in die Hühner gefüllt; man läßt aber in der Mitte eine Höhle, thut ein Ragout von Krebsen darein und schließt sie wieder mit der Fülle, näht die beyden Ende der Hühner zusammen, macht sie steif, und binder sie mit Bindfaden; hierauf sticht man ein spitziges Holz in der Quere durch die Keule, befestigt die Hühner damit am Spieß, bekleidet sie mit Scheiben von Schinken und Speck, umwickelt sie mit Papier, bindet sie mit Bindfaden, und läßt sie bey gelindem Feuer gar werden. Wenn solches geschehen und die Hühner gar sind, werden sie abgezogen, die Bekleidungen davon gemacht, und die Hüher in die Schüssel, in welcher sie sollen aufgetragen werden, gelegt, ein wohlschmeckendes Ragout von Krebsschwänzen darüber gethan und zu einem Gericht warm angerichtet. Statt des Ragouts von Krebsschwänzen kan auch ein Krebscoulis über die Hühner angerichtet werden.

20. Und wie mit Austern?

Die Hühner werden auf eben die Art, wie die vor

vor erwehnten, mit Krebsen gefüllt, statt des Krebs-Ragouts aber thut man ein Austern-Ragout in die Hühner, schließt und läßt sie auf obige Weise am Spiese gar werden. Das Ragout von Austern wird auf folgende Art zugerichtet: Man thut die Austern aus ihren Schalen in eine Casserole, schwenkt sie ein paar mal um, nimmt sie hierauf vom Feuer, zieht eine nach der andern aus der Casserole, säubert sie ab, und legt sie auf einen Teller; alsdann werden kleine Champignons oder Trüffeln mit ein wenig geschmolzenem Speck in eine Casserole gethan, selbige mit Jus von Kalbfleisch benetzt, mit Salz und Pfeffer gewürzt, und bey gelindem Feuer aufgekocht. Wenn sie gar sind, werden sie wohl abgefettet, mit Kalbfleisch- und Schinkencoulis dicklich gemacht, und die Austern dazu gethan; alles aber muß auf glüender Asche warm gehalten werden, jedoch wegen der Austern nicht aufkochen. Wenn denn die Hühner gar sind, werden sie vom Spieß abgezogen, die Scheiben davon gemacht und ordentlich in die Schüssel, in welcher man sie auftragen will, gelegt. Doch muß man dahin sehen, daß das Ragout von gutem Geschmack sey, alsdann richtet man solches über die Hühner warm an, und trägt es zu Tische.

21. Wie pflegt man endlich die Hühner auf gemeine Art zu braten?

Man pflegt sie zu würgen und sauber zu kröpfen, damit der Kropf nicht zerrissen werde, hernach brüht man sie sauber, läßt selbige etwas lange im kalten Wasser liegen, greift aber mit der Hand nicht zu viel ins Wasser, weil sie sonst nicht schön weiß werden, alsdann werden die Füsse hinauf gespreist. Wenn

sie nun gebraten werden sollen, können sie eine Stunde zuvor sauber ausgewaschen, innen und aussen eingesalzen, und inwendig mit gutem Gewürz wohl eingewürzt werden; man kan sie auch recht wohlschmeckend machen, wenn man inwendig ein Sträuslein Rosmarin und ein paar Stengel frischen Majoran samt einigen Lorbeerblättern hinein legt, und also eine Weile liegen läßt. Hierauf steckt man sie an, und schiebt oben, wenn man will, die Nägelein und Leberlein nebst einem Stück Butter in den Hals, beträuft sie inwendig ein wenig mit heissem Schmalz, aussen aber bedupft man sie immer mit Butter, und läßt sie bey einem hellen Feuer schön braten. Zuletzt, nachdem sie nochmals mit Butter beträuft worden, kan man selbige mit geriebenem Brod bestreuen und noch ein wenig braten, daß sie schön gestig und halb braun werden, so sind sie fertig.

22. Wie wird ein Capaun gut gebraten?

Es wird selbiger abgethan und sogleich der Brustknochen eingedruckt und in kalt Wasser gesteckt, alsdann mit heissem Wasser abgebrüht, damit die Federn gut abgehen, hernach ausgenommen, mit Wein ausgewaschen, mit Speck gespickt und inwendig eine Zwiebel gesteckt, die mit Nägelein durchzogen ist, mit Salz und Pfeffer gerieben, endlich an den Spieß gesteckt, mit brauner Butter beträuft, und warm angerichtet.

23. Wie pflegt man ihn geschwind zu kochen?

Ist der Capaun ordentlich, wie vorher angezeigt worden, zurecht gemacht, so steckt man ein Stück an ein Stöckgen, zündet den Speck an und läßt ihn

Tropfenweise auf den Capaun fallen, so wird er dadurch bald gar.

24. Wie ferner mit einer Pomeranzenbrühe?

Man bratet den Capaun, wie gemeldet worden, hernach nimmt man süsse Pomeranzen, schält sie sauber, thut die Kernen heraus, legt sie in ein Häfelein, gibt Wein, Zucker, Zimmet und Ingber darüber, und läßt solches zusammen sieden. Wenn der Capaun genug gebraten, gießt man die Brühe über ihn her, deckt ihn mit einer Schüssel zu, setzt ihn auf ein Kohlfeuer und läßt es noch zusammen darauf sieden, alsdann trägt man es zu Tische.

25. Wie werden gebratene Capaunen mit Austern zugerichret?

Es werden solche vorher trocken gerupft, alsdann, wenn sie eine Nacht durchgekühlet, sauber weiß geputzt, zierlich aufgespießt, gespickt, oder auch mit breiten Speckscheiben belegt, und Papier mit Butter beschmiert darüber gebunden. Wenn nun dieses geschehen, nimmt man so viel ausgemachte Austern, als nöthig ist, solche in ihrer eigenen Brühe ein wenig gequället oder steif gemacht, sodann den Bart abgenommen und in einer Schüssel mit etwas geriebenem Brod, kleinen Stücken Butter und gestossener Muscatenblüth durch einander gemengt, solches in den Capaun gefüllt, und denn an einem Spieß weiß und sauber gebraten. Wenn man anrichtet, so kan noch ein wenig Austersause darunter gemacht werden, so wird es recht und schön.

26. Und wie mit Krebsen?

Wenn der Capaun ausgenommen, und das

Brustfleisch also ausgelöset, daß die Haut sitzen bleiben, so wird er über der Brust mit einer leichten Fülle gefüllt, denn auch ein Ragout von Krebsen hinein gethan, die beyden Enden des Capauns mit der Fülle verstopft und zugenäht. Hierauf sticht man ein spitziges etwas starkes Holz quer durch die Keulen, und befestigt den Capaun am Bratspiese, belegt ihn mit Kalbfleisch- und Schinkenscheiben, würzt ihn mit feinen Kräutern, Salz und Pfeffer, wie auch mit Speckstreifen, wickelt ihn in einen Bogen Papier, und läßt ihn bey gelindem Feuer gar braten. Wenn er gar und zum Anrichten fertig ist, so macht man die Bekleidungen ab, und legt ihn in eine Schüssel, thut ein Krebsragout darüber.

27. Wie ferner mit feinen Kräutern?

Man rupft den Capaun wohl ab, nimmt ihn aus und macht hierauf die Haut mit den Fingern von dem Brustfleisch loß, nimmt hernach so viel geraspelten Speck, wie 2 Eyer groß sind, thut einen gehackten Champignon, eine gehackte Trüffel, ein wenig Petersilie und grüne Zwiebel klein gehackt dazu, würzt solches mit Salz, Pfeffer und feinen Gewürzen, vermischt alles mit einander wohl, thut diese Fülle zwischen Haut und Fleisch, näht die Enden zusammen und macht den Capaun ein wenig steif, steckt ihn alsdann an den Spieß, belegt ihn mit Kalbfleisch- Schinken- und Speckschelben, thut ein wenig Pfeffer, Salz und feine Kräuter darzwischen, bewickelt den bekleideten Capaun mit Papier und läßt ihn braten. Wenn er gar ist, wird er in eine Schüssel gelegt und mit einer Schinkenessenz, oder auch mit allerley Ragouts angerichtet.

28. Und wie wird er noch auf eine andere Art gebraten?

Man nimmt einen Schoppen Wein, thut klein gestossenen Zimmet und Nägelein darein, und gießt solchen in den Hals des Capauns wenn er noch lebt, bindet ihm den Hals oben mit einer Schnur zu, hängt ihn auf und läßt ihn also drey Stunden lang hängen, hernach wird er ungebrüht gerupft, ausgenommen und rein ausgewaschen, mit Speck gespickt und gebraten, zuletzt mit Zimmet, Nägelein und Semmelkrumen bestreut, mit brauner Butter begossen und warm angerichtet.

29. Wie pflegt man ihn mit Sardellen zu braten?

Man würze und brühe den Capaun, lasse ihn auch ziemlich lang im kalten Wasser liegen, damit er schön weiß werde, spreise ihm die Füsse, wie auch die Flügel mit einem Zweck hinauf, spicke ihn denn auf der Brust, salze und würze ihn in- und auswendig mit gutem Gewürz. Indessen wässere man etliche Sardellen, lege sie alsdann in Wein, und richte sie zu, wie man sonsten pflegt. Ehe man den Capaun ansteckt, kan unten, wo er aufgeschnitten wird, die Sardellen nebst einem Stück Butter hinein gethan und solcher mit weiten Stichen zugenäht werden; man thue auch ein Stückgen Butter in den Hals, und brate ihn sodann am Spieß. Will man ihn im Anfang mit heissem Schmalz beträufen, so muß man dasselbige Schmalz in der Bratpfanne nicht darunter stehen lassen, sondern etwas anders untersetzen, damit dasjenige, was von dem Capaun herausgebraten,

hernach in die Schüssel, darein er gelegt wird, angerichtet und zu Tisch getragen werden könne. Er kan auch mit Butter fleißig bedupft, eine Sardellensause darüber gemacht, und mit Citronen geziert werden.

30. Wie kan man aus einem Capaun einen Fasanen machen?

Man siede Wacholderbeeren in starkem Eßig, lasse es abkühlen, giesse es alsdann einem lebendigen Capaun ein, und schüttele ihn so lange, bis er todt ist; hierauf binde man den Hals zu, und hängt ihn über Nacht auf. Hernach rupft man ihn trocken, thut das Eingeweide heraus, wäscht ihn mit einem saubern Tuch, und beitzt ihn im siedendem Eßig, mit Pfeffer, Nägelein und Wacholderbeeren, giesse die Beitze etliche mal darüber, spicke ihn mit Speck und Nägelein, stecke ihn an Spieß, und spreise ihn wie einen Fasanen. Wenn er ein wenig trocken ist, so begießt man ihn mit seiner eigenen Brühe.

31. Wie bratet man einen gefüllten Capaun?

Wenn der Capaun sauber ausgewaschen und eingesalzen ist, werden die Lebern, je mehr, je besser, gröblich geschnitten, Zwiebeln klein gehackt, Rockenbrod gebröckelt und zusammen im Capaunschmalz geröstet, Salz, Pfeffer, Petersilie, Majoran und ein paar Eyer daran gethan, alles wohl unter einander gerührt, in den Capaun gefüllt, denn zugenäht und gebraten. Er kan auch mit gesottenen Schnecken, Castanien, gebratenen Kalbsnieren, geröstetem Brod, alles unter einander gehackt, gefüllt, und wie gemeldet worden, gebraten werden.

32. Und wie wird er mit Austern oder Sardellen gefüllt und gebraten?

Es wird der Capaun sauber geputzt, alsdann hackt man geriebene Semmeln, Austern oder Sardellen und ein wenig Citronenmark klein, würzt es mit gutem Gewürz, thut ein Stück Butter und ein paar Eyer daran, macht eine Fülle davon, füllt den Capaun damit, und läßt ihn braten.

33. Wie pflegt man einen welschen Hahnen zu braten?

Man sticht demselben den Schlund und die Luftröhre unter sich ab, damit kein zu grosses Loch am Hals gemacht wird; hält solchen unter sich und streichet das Blut aus dem Kopf und Halse, denn rupft man sie und nimmt sie aus; hernach werden sie gebrüht und in ein kaltes Wasser gelegt; zuvor aber, ehe selbige noch erkalten oder gewässert werden, spreiset man ihnen die Füsse und Flügel mit einem hölzernen Zweck wohl hinauf. Zur Winterszeit kan man sie 4 oder 5 Tage zuvor würgen, und an einem kühlen Ort im Wasser stehen lassen. Einen Tag zuvor, ehe sie verspeist werden sollen, muß man sie an der Brust und an den Schenkeln sauber spicken, daß sie also über Nacht im Wasser liegen bleiben können. Nach diesem werden sie in- und auswendig gesalzen, sodenn von innen mit Ingber, Pfeffer und Muscatenblüth gewürzt, und läßt sie eine Weile in gedachtem Gewürz liegen. Wenn man ihn ansteckt, so merke man, daß der Spieß inwendig bey dem untern Zweck hinein, und über dem öbern Zweck bey dem Brustbein wieder heraus komme. Wenn er nun bey dem

Feuer ein wenig ertrocknet, so wird er in- und auswendig mit heissem Schmalz beträuft, ein Stück Butter in den Hals gesteckt, und also gemach drey oder vier Stunden, nachdem er groß ist, gebraten, damit er schön saftig und hellbraun bleibe. Er wird aber noch schöner, wenn man ihn bisweilen mit einem Pinsel voll Butter bestreicht. Wenn er fertig, wird die Schüssel mit Citronenblättern und Blumenwerk ausgeziert.

34. Wie pflegt man einen gefüllten welschen Hahn mit feinen Kräutern gebraten zuzurichten?

Man biegt dem welschen Hahn die Beine einwärts, als wenn man ihn braten wollte, jedoch muß selbiger nicht blanchirt werden; hierauf wird die Haut über der Brust los gemacht, damit man sie füllen könne. Die Fülle macht man aus rohem geraspeltem Speck, Petersilie, Zwiebeln und feinen Kräutern, hackt alles wohl, stoßts im Mörsel und würzt es, hernach füllt man den welschen Hahn sowohl zwischen Haut und Brustfleisch, als auch ein wenig inwendig in den Leib damit, befestigt ihn hierauf am Spieß, und bratet ihn; nachher legt man ihn in eine Schüssel, thut ein Ragout darüber, welches aus allerhand Arten Beylagen besteht, und richtet ihn warm an.

35. Wie werden gebratene welsche Hahnen mit einer Zwiebel-Essenz zugerichtet?

Es werden grosse Zwiebeln in Scheiben geschnitten, mit Speck in eine Casserole gethan; hernach läßt man das Fett ein wenig ablaufen, benetzt es mit Jus und macht es mit einem guten Coulis dicklich. Wenn

es

es gekocht hat, wird es durch ein Haartuch geschlagen, und das durchgelaufene wieder in eine Casserole gethan. Die welschen Hahnen müssen indessen wohl gebraten seyn, hernach werden sie ordentlich in eine Schüssel gelegt, alsdann die Sause warm darüber angerichtet.

36. Wie wird eine welsche Huhn gebraten und mit einem Ragout von Krebsschwänzen zubereitet?

Man richtet eine welsche Huhn aufs beste zu, alsdann macht man mit den Fingern die Haut über dem Brustfleisch loß, nimmt die Brust heraus, macht eine Fülle davon, thut dazu ein wenig Rindsfett, Schinken, etwas Petersilie, Zwiebeln, Champignons und Trüffeln, würzt es mit Salz, Pfeffer und Muscatennuß, thut dazu so viel in Rahm geweichte Semmelkrumen, wie zwey Eyer groß sind, wie auch das gelbe von ein paar rohen Eyern, hackt alles wohl zusammen, stoßt es im Mörsel, und füllt damit die welsche Huhn, in den Leib aber thut man ein gutes Ragout von Krebsschwänzen. Wenn solches geschehen, so wird das welsche Huhn an beyden Enden mit der Fülle geschlossen und zugenäht; hierauf mit einem spitzigen Holz durchstochen und an Spieß gesteckt, mit Scheiben von Kalbfleisch, Schinken und Speck belegt, mit ein paar Bogen Papier umwickelt, Bindfaden herum gebunden, und also bey gelindem Feuer gebraten. Das Ragout von Krebsschwänzen aber wird auf folgende Art gemacht: Man stoßt die Schälen im Mörsel und macht ein Coulis davon, man nimmt nemlich ein Stück Kalbfleisch und ein Stück Schinken, schneidet es in Scheiben, thut ein wenig gelbe

Rüben und Pastinaten dazu und läßt es schwitzen; wenn es anfängt anzubacken, und sich wohl zu färben, so wird es halb mit Brühe, und halb mit Jus benezt, mit Petersilie, einer ganzen kleinen Zwiebel und 2. oder 3 Gewürznägelein gewürzt, und damit es dicklich werde, wirft man so viel Semmelrinden, als man vor gut befindet, nebst einigen Champignons und Trüffeln hinzu, lässet denn alles miteinander etwa 3 Viertel Stunden kochen. Wenn es gekocht hat, so nimmt man die Kalbfleischscheiben heraus, thut die gestossenen Krebsschalen hinein, gießt zu selbigem Brühe, und schlägt es durch ein Haartuch. Hierauf nimmt man die Krebsschwänze, mit Artischockenstielen, Spargelspitzen, Mussеronen, Trüffeln und Champignons, nachdem die Jahreszeit ist, thut solches alles in eine Casserole mit ein wenig Jus daran, wenn es gar worden, fettet man es wohl ab, und macht das Ragout mit dem vorerwehnten Krebscoulis dicklich. Wenn denn das welsche Huhn gebraten, wird es vom Spiese gezogen, die Bekleidung davon gemacht, in eine Schüssel gelegt, das Ragout darüber gethan, und warm angericht.

37. Und wie mit einem Ragout von Austern?

Das welsche Huhn wird eben so, wie das vorgemeldete mit Krebsen gefüllt, zu dem Ragout aber nimt man statt der Krebse, Austern. Alsdenn wird das Huhn am Spiese gebraten, und das Ragout von Austern auf folgende Art zubereitet: Wenn die Austern geöfnet sind, werden sie in eine Casserole gethan, und einen Augenblik auf dem Casserolloch in ihrem Wasser blanschirt, denn wohl gesäubert und auf einen Teller gelegt; hierauf thut man einige Champignons und Trüffeln mit ein wenig geschmolzenem Speck in eine

Casserole, benetzt sie mit Jus, und wenn sie gar sind, so fettet man sie wohl ab, macht sie mit einem Kälber- und Schinken-Coulis dicklich, und thut die Austern dazu. Wenn man nun anzurichten bereit ist, so wird das Huhn in eine Schüssel gelegt, und dahin gesehen, daß das Ragout von gutem Geschmack sey, solches darüber geschüttet, und warm angericht. Es muß aber wohl in acht genommen werden, daß, wenn die Austern zu dem Ragout gethan worden, solches ja nicht aufkoche, weil sonst die Austern zähe und hart werden, und einen herben Geschmack dadurch bekommen würden.

38. Wie pflegt man Endten zu braten?

Die Endten werden gerupft, ausgenommen, rein ausgewaschen, mit Pfeffer, Salz und Nägelein ausgerieben, an einen Spieß gesteckt, und so gebraten, hernach mit brauner Butter begossen. Will man die Endten spicken, so muß solches nur an 4 Orten geschehen, nemlich an den beyden Brüsten und den beyden dicken Beinen oder Schenkeln. Wenn sie gebraten, und man möchte eine Brühe gerne dazu haben, so nehme man Weineßig, Wasser, Salz und ein wenig Gewürze mit Citronen- und Pomeranzen-Schalen. Soll die Brühe süsse seyn, so thue man Zucker, Zimmet, Nägelein, Pfeffer, Salz, Wein und ein wenig Weineßig darzu. Trägt man aber Belieben die Endten troken zu verspeisen, und mit keiner Brühe zu essen, sondern selbige, wenn sie gebraten sind, in eine Schüssel gelegt, und quer etliche Schnitte über die Brust geschnitten, in die Ritzen Salz und Citronensaft gestreut, damit ein Saft heraus geht; denn dieses ist die beste Brühe, die man dazu haben kan.

39. Wie werden die wilden Enten gebraten?

Diese werden gerupft und rein gemacht, hernach schneidet man ihnen den Kopf und die Flügel ab, wäscht sie sauber aus, und reibt sie inwendig mit Salz, Pfeffer und Nägelein. Alsdenn werden die Füsse auf den Rücken gedreht, an der Brust und den Schenkeln gespickt, hernach gebraten. Will man eine Brühe dazu haben, so kan solche gemacht werden, wie vorher angezeigt worden.

40. Wie können aber die einheimische Endten auf wilde Art gebraten werden?

Man muß den Kopf derselben lebendig an die Wand schlagen, oder sie erwürgen, sodenn bey dem Kopf aufhängen, alsdenn rupfen, ausnehmen, aber nicht auswaschen, sondern das innerliche Blut mit der Hand heraus nehmen, und äusserlich die Endten überall mit einreiben, und so in den Eßig legen, denn ferner zurichten, wie die schon beschriebenen wilden Endten.

61. Wie bratet man eine einheimische Gans?

Die Gans wird, wie gewöhnlich, abgestochen, das Blut in einem Häfelein aufgefangen, in welches ein wenig Eßig geschüttet ist, denn wird sie gerupft, abgekühlt, der Hals, die Flügel und die Füsse abgeschnitten und ausgenommen, hernach inn- und auswendig mit Salz, Pfeffer, Ingber und Nägelein gerieben, denn gebraten, man muß sie aber unter dem braten mit einer Gabel stupfen, damit die Haut keine Blasen bekommt. Will man sie füllen, so kan es mit Castanien, Aepfel und Birnen oder auch mit darunter gemischten Quittenschnitzen geschehen, oder man nimmt den Ma-

gen,

gen, Lunge und Leber, hackt es klein, alsdenn würzt man es mit Majoran, Beyfuß und Thymian, darzu schlägt man Eyer, geschälte Mandeln, kleine Rosinen und ein wenig Semmelkrumen, rührt alles untereinander, und damit wird die Gans ausgefüllt, alsdennzugenäht, und ganz gemach gebraten.

42. Und wie eine wilde Gans?

Zuvorderst wird sie gerupft, ihr der Kopf und die Flügel abgeschnitten, hernach ausgenommen, eine Weile ins Wasser gelegt, hierauf mit eben diesem Wasser wohl ausgewaschen, mit Pfeffer und Nägelein gewürzt, in Eßig gelegt, und etliche Tage lang darinnen eingebeizt, nachdem man sie gerne sauer haben mag. So sie gebraten werden soll, so wäscht man sie mit Eßig und schlechtem Wein nochmals aus, spickt sie zierlich mit klein geschnittenem Speck auf der Brust, würzt sie mit Salz, Pfeffer, Nägelein, auch, so es beliebt, mit Cardemomen und Muscatenblüth, wiederum von neuem ein. Hierauf wird sie an den Spieß gesteckt, beträuft, 3. bis 4 Stunden lang gemächlich abgebraten, und alsdenn trocken, oder aber in eine Brühe, zu Tische getragen.

43. Wie werden die einheimischen Gänse auf wilde Art zugerichtet?

Es können auch die einheimischen Gänse in Eßig gebeizt, und allerdings wie die wilden abgebraten werden, denen sie auf solche Weise am Geschmack gar ähnlich kommen.

44. Wie bratet man eine Gänseleber?

Sie wird wohl gesalzen und gepfeffert, auf den Rost gelegt, und mit Butter beträuft. Wenn sie gebraten, so legt man sie in eine Schüssel, gießt die übrige

Butter nebst Citronensaft über die Leber, und trägt es zu Tische.

45. Und wie bratet man einen gefüllten Gänsebauch?

Wenn der Gänsebauch allerdings gehöriger massen gewürzt, gepfeffert und zubereitet ist, so kan man ihn oben bey der Brust, wie ein Huhn ergreiffen, eine Fülle, nach selbsteigenem Belieben, anmachen, jedoch allhier die Gänseleber mit darunter behalten, zwischen der Haut hinein füllen, alsdenn den Gänsebauch anstecken, und wie bereits gelehret worden, abbraten.

46. Wie wird ferner eine gebratene Gans mit Aepfeln zugerichtet?

Die Gans muß ganz weis und sauber zum braten zubereitet, und denn an einem Spieß gar gebraten, mit doppelten Papier umwunden werden, damit sie ganz weis bleibt, denn macht man durchgestrichene Aepfel auf folgende Art dazu, nemlich man nimmt ein gutes Theil sauber geschälte Aepfel, solche ganz kurz und mürbe abgeschwitzt und fein dick durch einen Durchschlag gerieben, denn mit Zucker, gestossenem Zimmet und einem Stückgen Butter ein wenig durchgekocht hierauf schneidet man ein gutes Theil abgeschälter Aepfel halb durch, die Kernhäuser heraus, denn einen Bogen Papier mit Butter bestrichen, in eine Tortenpfanne gelegt, die Aepfel darauf gesetzt, mit ein wenig Butter belegt, etwas Zucker übergerieben, und unten und oben mit Feuer gar gebacken. Wenn alles fertig ist, so thut man die durchgestrichenen Aepfel in die Schüssel, und legt die weis abgebratene Gans darauf, und garnirt sie mit den halben Aepfeln, so ist es ein gutes Gerichte.

47. Und

47. Und wie mit saurem Kohl?

Man macht vorher die dicken Stengel vom Kohl aus, schneidet solchen ganz fein, und wenn solches geschehen, menge man sogleich ein wenig Salz und Kümmel darunter, thut ihn nebst einem guten Stück Butter in ein Geschirr, denn fest zugedeckt, und läßt ihn auf gelindem Kohlfeuer in seiner eigenen Brühe gar schwitzen, zuweilen aber umgerührt; zulezt, wenn er gar ist, thut man so viel Butter, als nöthig ist, daran, wie auch ein wenig Mehl, daß er nicht wässerig ist, und denn auch ein wenig Weineßig, läßt es damit ganz kurz einstofen, so wird alsdenn der Kohl recht und gut seyn. Wenn nun der Kohl ganz fertig, wie er seyn soll, und denn die Gans zum Braten sauber präparirt, so wird sie mit saurem Kohl gefüllt, an einem Spieß gar gebraten, ehe daß man anrichtet, macht man den übrigen Kohl wieder heiß, und legt ihn denn um die Gans herum, so ist es ein recht schönes Gerichte.

48. Wie werden einheimische Tauben gebraten?

Wenn die Tauben gerupft und ausgenommen, so läßt man sie eine Weile im Wasser liegen; nach diesem werden sie gesalzen, gewürzt, angesteckt, bey starkem Feuer hurtig gebraten, oft mit heisem Schmalz beträufet, und, wenn sie schier gebraten, mit zerlassener Butter noch einmal überträufet worden, mit Semmelmehl bestreut. Sie dürfen aber über eine halbe Stunde nicht braten.

49. Wie bratet man gefüllte Tauben am Spiese?

Man nehme die beste Tauben vom Taubenschlage, rupfe und säubere sie wohl, nehme sie aus, und mache

che mit dem Finger die Haut über der Brust loß; hernach nehme man die Lebern von den Tauben, ein Stück Schinken, Trüffeln, Champignons, würze solches mit Salz, Pfeffer, feinen Kräutern und guten Gewürzen, thue so viel Speck, als nöthig ist, darzu, wie auch ein wenig Petersilie und Zwiebeln, hacke alles zusammen, und stosse es im Mörsel, thue das Gelbe von 2 Eyern daran, alsdenn fülle man mit dieser Fülle die Tauben, stecke sie an den Spieß, umwickle sie mit zarten Scheiben von Kalbfleisch und Speckstreifen, einem Blatt Papier, und lasse sie braten. Wenn solches geschehen, ziehe man sie ab, mache die Bekleidung davon, lege sie fein ordentlich in eine Schüssel, thue ein klares Kalbfleisch- und Schinkencoulis, welches von gutem und scharfem Geschmack seyn muß, darüber, und richte alsdenn warm an.

50. Wie werden gefüllte Tauben gebraten und mit Trüffeln zugerichtet?

Die Tauben werden eben so gefüllt, wie in dem vorhergehenden gezeigt worden, und man macht ein Ragout von Trüffeln auf folgende Art dazu: Es werden Trüffeln geschält, selbige gewaschen, in Scheiben geschnitten, hernach gießt man in eine Casserole Kälberjus daran, und läßt sie bey kleinem Feuer gemächlich kochen; wenn sie gar sind, so macht man sie mit einem Kalbfleisch- und Schinkencoulis dicklich, und siehet dahin, daß das Ragout gut schmecke. Wenn denn die Tauben am Spiese gar worden, werden sie abgezogen, die Scheiben davon gemacht, ordentlich in eine Schüssel gelegt, alsdenn thut man das Ragout von Trüffeln darüber, und richtet warm an.

51. Und wie werden sie mit einem Ragout von Musseronen und Champignons zubereitet?

Die Tauben mit Musseronen und Champignons werden auf eben die Weise gemacht, und wird das Ragout von Musseronen und Champignons auf folgende Art zugerichtet: Man nimmt kleine Champignons, oder Musseronen, puzt sie ab, wäscht selbige, und läßt sie wohl austropfen, thut sie in eine kleine Casserolle mit ein wenig ausgeschmolzenem Speck, und einem Bündgen feiner Kräuter, würzt sie mit Salz und Pfeffer, und paßiret sie auf dem Casserolloch; alsdenn gießt man etwas Kalbfleischjus daran, kocht selbige bey gelindem Feuer, fettet sie hierauf wohl ab, und macht sie mit einem Coulis von Kalbfleisch und Schinken diklich; siehet ferner zu, daß das Ragout wohl schmecke, zuletzt, wenn die Tauben gebraten, vom Spiese abgezogen, und in eine Schüssel gelegt worden, wird dieses Ragout darüber warm angericht.

52. Wie werden sie auf eine andere Art gefüllt und gebraten?

Erstlich werden die Tauben gereinigt und ausgenommen, hernach wird der Magen und die Leber klein gehakt, alsdenn Butter genommen, solche in eine Pfanne gethan, etliche Eyer daran geschlagen, selbige aufs Feuer gesetzt, und so lange gerührt, bis es ein wenig dicke wird, hierauf thut man die gehackte Leber und Magen, wie auch Gewürze, als geriebene Muscatennuß, Pfeffer, Ingber und Salz mit in die Pfanne, und rühret alles wohl untereinander, denn füllt man die Tauben damit, bindet sie zu, und bratet sie.

53. Wie pflegt man die Tauben wie Rebhühner zu braten?

Den Tauben wird, wenn sie noch lebendig sind, Eßig und Pfeffer in den Hals gegossen, ihnen der Hals zugebunden, damit sie sich todt zappeln; wenn sie hernach todt sind, werden sie gerupft, der Kopf aber wird ungerupft gelassen, alsdann nimmt man sie aus, wäscht sie inwendig recht rein mit Eßig, beizt sie mit Salz, Pfeffer und gestossenen Nägelein ein, läßt sie ein paar Tage im Eßig liegen, nachdem man sie sauer verlangt. Hierauf werden selbige mit Speck gespickt, die Köpfe mit Papier verbunden, und gemächlich gebraten.

54. Wie pflegt man sie aber wie wilde Tauben zu braten?

Den Tauben gibt man Eßig ein, bindet ihnen den Hals zu, daß sie sich todt zappeln, hernach läßt man sie also eine Weile liegen, ehe man sie rupft. Wenn sie gerupft sind, werden sie in guten Eßig gelegt, zugleich mit Salz, Pfeffer, Muscatennuß, Nägelein, Lorbeerblättern, Wachholderbeeren, und ganz klein geschnittenen Citronen gerieben und gewürzt. Der Magen, das Herz und die Leber wird klein gehackt, und mit Speck, der ganz klein geschnitten, vermengt, hierauf Butter heiß gemacht, und die Tauben werden in vier Stücke zerschnitten, darein gelegt, und also etwas gelb gebraten, alsdenn gießt man von dem Eßig, worinn die Tauben gelegen, darzu, thut das Gehackte auch hinein, und läßt sie also noch eine Weile kochen.

Oder:

Oder:

Wenn die Tauben rein gemacht, werden sie eine Weile in Wein gelegt und darinnen gebeizt, hernach mit Speck gespickt, und denn ordentlich und schön gelb gebraten. Hierauf nimmt man gute Fleischbrühe, brennt Mehl darein, und thut Butter, Eßig, Ingber und Nägelein darzu. Dieses läßt man kochen, alsdenn gibt man es über die gebratenen Tauben.

55. Wie werden ferner gebratene Tauben mit Artischocken zubereitet?

Man rupft die Tauben trocken, nimmt selbige aus, läßt die Füsse daran sitzen, biegt sie einwärts, füllet den Leib mit einer wohlschmeckenden Fülle aus, belegt sie mit Speckstreifen, und bratet sie am Spiese. Hierauf nimmt man eben so viel kleine Stiele von Artischocken, als man Tauben hat, säubert dieselbe herum fein ab, kocht sie in reinem Wasser, und wenn sie gar sind, so läßt man sie ablaufen, kocht sie in Schneckenessenz gelinde auf, thut Krebsschwänze mit ihren Eyern dazu, legt die Stiele von Artischocken ordentlich in eine Schüssel, auf diese aber die Tauben, denn wird der Rand der Artischocken mit Krebsschwänzen belegt, die Schneckenessenz darüber geschüttet, und mit Citronensaft angericht.

56. Und wie mit Mark?

Man nimmt recht grose und gute junge Tauben, rupft selbige trocken, nimmt sie aus, läßt ihnen aber die Leber und Füsse, biegt sie einwärts, macht sie an dem Schein des Feuers steif, um sie desto besser abzuputzen, schneidet hierauf den Hals und die Flügel ab;

alsdenn macht man eine Fülle von Rindsmark, guter Butter, 2 gehakter Sardellen, kleiner Zwiebel, Petersilie, ein wenig Rocambole, Salz und Pfeffer, füllt damit den leib der Tauben aus, bratet sie am Spiese, ohne sie mit Speck zu belegen, und begießts zum öftern mit dem, was davon herab tropfet. Wenn sie gar sind, so werden sie mit folgender Sause angericht: Man thut nemlich einen Schoppen Wein in eine Casserole, kocht selbigen bis zu einem Glase voll ein, thut einen Kochlöffel voll guter bereits fertiger Brühe hinzu, wie auch 6. bis 8 Rocamboln, ingleichem Jus und Coulis, einige Citronenscheiben, und ein klein Brödgen von guter Butter, begießt damit die Tauben, und richtet sie zu einem Gerichte an. Es kan auch in diese Sause ein wenig blanschirte und gehackte Petersilie gethan werden.

75. Wie ferner auf Königlich?

Man nehme 6 Tauben, rupfe solche trocken, nehme sie aus, und biege sie gehörig ein; hierauf mache man eine kleine gute Fülle, fülle damit den Leib, thue sie in eine Casserole in geschmolzenem Speck, und wenn sie steif worden, so spicke man sie mit dünnem Spek, und brate sie am Spiese. Wenn sie gar sind, so richte man sie mit Kalbfleischjus, oder Schinkenessenz, oder mit einem Krebscoulis an. Sie können aber auch wie Fricandeau gekocht, und ebenfalls glacirt werden. Währendem kochen aber müssen 2 Schinkenscheiben, ein Stück aus der Kalbskeule, und eine mit 4 Gewürznägelein gespickte Zwiebel hinzu gethan werden. Wenn sie denn fast gar sind, so thut man die Tauben in eine andere Casserole, und seihet die Sause durch ein Haartuch über die Tauben, und läßt selbige darinnen sich

färben. Was die Sause anbetrift, so muß das, was angebacken ist, mit ein wenig Mehl bestreut, und denn selbiges mit Jus von Kalbfleisch loß geweicht, abgefettet, und durch ein Haartuch in die Schüssel über die Tauben gethan werden. Solcher Tauben kan man sich denn zu einem Gerichte bedienen.

58. Wie werden die Tauben *en Surtout* gebraten?

Man nimmt grose Tauben, die fein eingebogen worden, macht hernach eine Fülle aus rohem Speck, gekochtem Schinken, Kälbermilch, Taubenlebern, Champignons, Trüffeln, Zwiebeln, Petersilie und einer kleinen Knoblauchszwiebel, hackt und würzt alles wohl, macht es mit dem Gelben von 1. oder 2 Eyern dicklich, füllt denn damit die Tauben, sowohl innwendig im Leibe, als auch über der Brust, und bindet selbige wohl, alsdenn nimmt man zu jeder Taube ein groß gespicktes Fricandeau, legt selbiges auf die Brust der Taube, bindet es daran mit Bindfaden, steckt sie gehörig an Spieß, umwickelt sie mit Papier, und läßt auf solche Art die Tauben braten. Wenn sie gebraten, so macht man ein gutes Ragout daran, und ehe man anrichtet, legt man die Tauben ordentlich in eine Schüssel, nimmt das Fricandeau davon, schüttet das Ragout oder Coulis darüber, es mag nun seyn, was es vor eins will, wenn es wohl gekocht und gewürzt ist, alsdenn legt man das Fricandeau wieder auf die Brust, und richtets warm an.

59. Wie bratet man aber wilde Tauben?

Man nimmt solche, rupft, kröpfet und nimmt sie aus, wie die Hühner, wäscht sie zuerst von innen und

aussen mit Wasser, denn mit Wein und Eßig, nach diesem würzt man selbige, und läßt sie 4 bis 5 Tage im Eßig liegen und beitzen; hierauf werden sie gespickt und gebraten, wie ein Rebhuhn, jedoch etwas länger, weil sie zäher vom Fleisch sind. Wenn sie fertig, werden sie in eine Schüssel gelegt, mit Citronen und Blumwerk ausgeziert, oder aber eine Brühe, wie über die Rebhühner, darüber gemacht.

60. Wie werden die Rebhühner gebraten?

Die Rebhühner werden bis an den Kopf gerupft, hernach ausgenommen, rein gewaschen und mit zart geschnittenem Speck gespickt, denn mit Zimmetrinde und Nägelein besteckt. Hierauf wird Butter und Pfeffer zusammen gemengt und in die Hühner gesteckt; alsdann läßt man sie an einem Spiese braten, und begießt sie öfters mit heisser Butter, bis sie gar sind.

61. Wie werden sie gebraten mit Schinken zugerichtet?

Man rupft solche und nimmt sie aus, die Lebern aber werden mit geschabtem Speck, einer gehackten Zwiebel, Petersilie und einer Trüffel im Mörsel gestossen, mit Salz, Pfeffer ein wenig gutem Gewürz und feinen Kräutern gewürzt. Wenn alles wohl gestossen ist, so macht man die Haut von den Brüsten loß und füllt dieselbe mit der Fülle von Lebern; hernach werden sie steif gemacht, mit Speck belegt und an Bratspieß gesteckt. Hierauf schneidet man magere und geschlagene Schinken in kleine Scheiben, belegt damit den Boden einer kleinen Casserole, deckt sie zu und läßt sie schwitzen, wenn sie anbacken, thut

man

man so viel Mehl dazu, als man zwischen 3 Finger fassen kan, rührt es auf dem Casserolloch um, gießt Jus ohne Salz daran, thut ein Bündgen feine Kräuter dazu, läßt es allmählig bey gelindem Feuer kochen. Es muß aber der Schinken wohl abgefettet werden, man macht ihn hernach mit einem Kälber- und Schinkencoulis dicklich, sieht dahin, daß derselbe wohl und scharf schmecke. Wenn die Rebhühner gehörig gebraten worden, zieht man sie vom Spieß ab, legt sie geschickt in die Schüssel, belegt sie mit den Schinken-Scheiben, thut das Jus darüber, und richtet sie warm an.

62. Wie mit feinen Kräutern?

Man nimmt junge Rebhühner, die einen guten Wildgeruch haben, rupft, nimmt sie aus, und macht sie von dem Brustfleisch loß; alsdann nimmt man geschabten Speck, thut ein wenig Petersilie dazu, hackt ein wenig feine Kräuter, würzt es mit Salz und Pfeffer und mischt alles wohl unter einander, füllt damit die Rebhühner zwischen Haut und Brustfleisch, belegt sie unten und oben mit Speck, und steckt sie an Bratspieß; wenn sie gehöriger Weise gebraten, so werden sie abgezogen, der Speck davon gemacht und in eine Schüssel gelegt, hierauf Schinkenessenz darüber gethan, und zu einem Gericht warm angerichtet. Anstatt der Schinkenessenz kan auch ein klares Coulis genommen werden.

63. Und wie mit Trüffeln?

Die Rebhühner werden gerupft, ausgenommen, die Haut auf der Brust vom Fleisch abgemacht, denn Speck geraspelt, gehackte Petersilie und ein paar ge-

hackte Trüffeln dazu gethan, auch mit Pfeffer und Salz gewürzt, alles zusammen vermischt, die Rebhühner zwischen der Haut und dem Brustfleisch damit gefüllt, unten und oben mit Speck belegt, und an den Bratspieß gesteckt. Hierauf schält man Trüffeln, wäscht und schneidet sie Scheibenweise in eine Casserole, gießt ein wenig Kälberjus und Schinkenessenz daran, und läßt sie bey gelindem Feuer aufkochen; alsdann macht man sie mit Kälber- und Schinken-Coulis dicklich, und sieht dahin, daß das Ragout von gutem und scharfem Geschmack sey. Wenn nun die Rebhühner gar gebraten, werden sie abgezogen, der Speck davon gemacht und in der Schüssel zurecht gelegt, das Ragout von Trüffeln darüber gegossen, und reinlich angerichtet.

64. Wie ferner mit einer Karpfen-Sause?

Die Rebhühner werden eben so, wie die vorgemeldeten, zwischen Haut und Fleisch mit geraspeltem Speck gefüllt, auch also gewürzt; hierauf belegt man sie mit Speck, und gießt eine Karpfensause darüber, welche also gemacht wird: Man belegt den Boden einer Casserole mit guten Kalbfleischscheiben, nicht anders, als wenn man Jus davon machen wollte, zu diesen Scheiben legt man noch Schinkenscheiben nebst einem Bündgen feiner Kräuter; alsdann nimmt man einige Karpfen aus, wäscht sie, ohne sie zu putzen, im Wasser, schneidet sie so in Stücken, als wenn sie sollten in ihrem Blute gekocht werden, legt sie denn in vorerwähnte Casserole und läßt sie auf dem Casserolloch färben, als wenn ein Jus davon sollte gemacht werden. Hierauf werden sie mit Kälberjus benetzt, eine Bouteille guten Champagner Wein, eine

Zwie-

Zwiebel, Knoblauch, einigen gehackten Champignons, Trüffeln und einige kleine Semmelrinden dazu gethan, läßt alles fein kochen, sieht aber zu, daß es nicht zu gesalzen sey. Wenn es wohl gekocht hat, drückt man es mit Gewalt durch ein Haartuch, und sieht zu, daß die Sause ein wenig dicklich sey; wenn aber solche nicht so beschaffen wäre, so wird etwas von dem Rebhühner-Coulis daran geschüttet, und solches zusammen in eine Casserole gethan. Ehe man anrichtet, so werden die Rebhühner in diese Sause gelegt, dabey warm erhalten, und wenn es Zeit ist anzurichten, legt man die Rebhühner ordentlich in eine Schüssel und thut die Sause darüber.

65. Und wie auf eine andere Art in einer Brühe?

Wenn die Rebhühner gebraten sind, werden die Viertel abgelöst, selbige mit Zimmet und Nägelein besteckt, in eine bedeckte Schüssel gelegt, Citronensaft darauf gedruckt, auch ein wenig Zucker, Trisanet, Zimmet und Pfeffer darüber gestreut, ein wenig Wein und etwas Roseneßig daran gegossen, und zugedeckt gelassen, alsdann auf Kohlen nur ein wenig aufgesotten; hierauf übergießt man die Hühner einigemal mit der Brühe, denn kan man sie mit Citronenplätzlein auszieren, und mit den klein geschnittenen Schalen bestreuen.

66. Wie wird ein Auerhahn recht gut gebraten?

Derselbe wird bis auf den Kopf gerupft, der Kropf auf der Seite, wie auch das Eingeweide ausgenommen, hierauf mit Wein oder Eßig recht rein gewaschen, mit Salz, Pfeffer, Nägelein und Muscatenblüth inwendig gerieben, sodann gespickt, gesalzen,

aufgezäumt, an den Spieß gespeckt, den Kopf mit Papier umwickelt und währendem Braten einigemal mit siedendem Wein und Butter begossen, und mit Citronensaft beträuft.

67. Wie wird er gefüllt zugerichtet?

Man nimmt den Magen und die Leber, thut Salz, Ingber und Pfeffer dazu, hackt es unter einander, röstet weiß geriebenes Brod im Schmalz, und thut es zum Gehäcke, schlägt Eyer daran, rührt es unter einander, füllt es hinein, und näht es zu, alsdann wird er wohl gespickt, mit Zimmet und Nägelein besteckt, und langsam gebraten.

68. Wie pflegt man eine Auerhenne zu braten?

Diese wird ebenfalls gerupft, gespickt und gebraten, auch entweder trocken, oder in einer Brühe zu Tisch getragen, wie ein Auerhahn.

69. Und wie wird eine Birkhuhn gebraten?

Wenn das Birkhuhn gerupft, rein gemacht und ausgenommen ist, läßt man es noch ein paar Tage in der Luft hängen und steif frieren, hernach wird es gespickt und einige Tage in guten Weineßig mit Wacholderbeeren gelegt, und darin wohl beitzen lassen, alsdann an einem Spieß gebraten. Soll eine Brühe dazu gemacht werden, so röstet man einen Löffel voll Mehl in Butter, gießt Wein daran, legt Citronenscheiben darein, und würzt es mit Ingber, Zimmet und Zucker. Dieses wird zusammen aufgekocht, und vor dem Auftragen darüber gegossen.

70. Wie werden die Fasanen gebraten?

Die Art und Weise solche zuzurichten und zu braten, ist wie bey oben beschriebenen Auerhanen.

71. Und wie die Fasanhühner?

Die Fasanhühner werden gerupft, ausgenommen, gesalzen, mit Pfeffer, Ingber, Muscatenblüth und ein wenig Nägelein gewürzt, an einem Spieß mit Schmalz beträuft und gebraten; wenn sie fertig, spickt man sie an der Brust mit halb entzwey geschnittenen Nägelein und länglicht geschnittenem Zimmet. Will man aber eine Brühe daran machen, so kan fast keine bessere seyn, als nachstehende: Es wird ein abgebratenes Fasanhuhn, oder an dessen statt ein Rebhuhn, im Mörsel zerstossen, mit einem Theil Fleischbrühe und zwey Theil Wein, zusammen gemacht und durch einen Seiher gezwungen. Hierauf würzt man diese Brühe mit Zucker und obigem Gewürz, damit die Fasanhühner eingebeitzt worden, läßt sie ein wenig aufwallen, richtet die Brühe in die Schüssel an und legt die Hühner darein.

72. Wie werden die Lerchen gebraten?

Wenn die Lerchen gerupft und ausgewaschen sind, steckt man sie an einen kleinen Spieß, und zwischen eine jede Lerche thut man ein Stückgen breit geschnittenen Speck, hernach werden sie mit Semmelkrumen bestreut, mit Pfeffer, Ingber und Salz gewürzt, unter dem Braten oft mit Butter begossen, damit sie saftig werden, und endlich vor dem Anrichten röstet man noch mehr Semmelkrumen schön gelb und streut sie über die Lerchen in der Schüssel.

73. Wie bratet man gefüllte Lerchen?

Diese werden ohne Verletzung der Haut gerupft und am Hals mit einem Federkiel aufgeblasen; alsdann

dann nimmt man Hühnerlebern, ein wenig Speck und Majoran, hackt alles klein unter einander, röstet es im Schmalz, zerklopft ein Ey, gießt ein wenig Fleischbrühe daran, daß die Fülle nicht zu dick sey, thut Salz, Pfeffer, Ingber und Muscatenblüth dazu, und füllt es zum Hals hinein, bindet die Lerchen in Lorbeerblätter, steckt sie an Spieß, beträuft sie mit geschmolzener Butter, und bratet solche gemächlich, daß sie nicht aufbrechen.

74. Wie pflegt man aber sie mit Speck zu braten?

Sie werden wechselsweise mit breit geschlagenen Stückgen Speck, und wenn es beliebig einem Blättlein Salbey, an den Spieß gesteckt. Wenn man sie beträufen will, so wird ein Stück Speck in Papier gewickelt und angezündet, daß solcher zerschmelze und auf die Lerchen getröpfelt werden kan.

75. Wie werden gebratene Lerchen in einer Brühe zubereitet?

Dieselbe müssen saftig abgebraten und nachfolgende Brühe darüber gemacht werden: Man nehme süssen rothen Wein, schneide Zwiebeln, Mandeln und Citronen klein, würze es mit Zimmet und Cardemomen, drucke Citronensaft darein, und lasse es alles zusammen in einem Häfelein aufsieden. Zuletzt werden ein wenig klein geschnittene Citronenschalen dazu gethan. Wenn die Vögel abgebraten, legt man sie in eine zugedeckte Schüssel, gießt diese Brühe darüber, setzt sie auf eine Glut, läßt es noch eine Weile sieden, streut zuletzt noch Zimmet und klein geschnittene Citronenschalen darauf.

76. Wie werden die Schnepfen gebraten?

Diese werden sauber gereinigt, der Dreck aber besonders gelegt, hierauf mit Salz, Pfeffer, Zimmet und Nägelein bestreut, alsdann gebraten und fleißig mit Butter beträuft. Hernach wird der Dreck genommen, ganz klein gehackt, in Butter geröstet und denn ein paar Löffel voll Fleischbrühe darauf gegossen. Indessen werden Semmelkrumen auf Kohlen geröstet. Wenn man die Schnepfen auf den Tisch tragen will, so streichet man vorher den Dreck auf die gerösteten Semmelscheiben, und gibt alles warm auf den Tisch.

77. Wie richtet man gebratene Schnepfen mit einem französischen Ragout zu?

Die Schnepfen werden fein gespickt und an einem Spieß gebraten, sie müssen aber auf kleine Spießlein gesteckt und an einem Spieß fest gebunden werden; alsdann macht man ein wenig Schinken, Coullige mit ein wenig in Scheiben oder Würfel geschnittene Acia, abgeschälte Oliven, Champignons, und in Würfel geschnittene Artischockenstiele, durchgekocht, zuletzt mie einem Stückgen Butter ablegirt und sämig gemacht, auch Citronensaft darauf gedruckt, und denn unter die Schnepfen gegeben. Oder man macht etwas braun Mehl mit vielen Zwiebeln, etwas Kruste von grobem Rockenbrode, einige dünne Schinkenscheiben, solches wohl zusammen durchgeschwitzt, denn gute Brühe darauf gegeben und eine halbe Stunde damit gekocht, hernach durchgestrichen und gehackte Petersille, abgeschälte Oliven und Muscatennuß daran gethan, denn wieder ein wenig gekocht; zuletzt mit

ein

ein wenig klein geschnittenem Acia und einem Stückgen frischer Butter ablegirt, die gebratenen Schnepfen angerichtet, und die Sause darunter gegeben.

78. Wie werden sie gefüllt zugerichtet und gebraten?

Sie werden gerupft, wie ein Huhn untergriffen, über Nacht in Wein eingebeizt, mit Wein ausgewaschen, innwendig gewürzt und gesalzen. Hierauf richtet man den Schnepfenschweiß zu, und macht die Fülle den Tag zuvor an, ohne sie sieden zu lassen, und thut etwas davon beyseite. Hernach werden sie gefüllt, doch so, daß die Fülle überall auf der Brust bis an die Schenkel recht zertheilt werde, denn wohl zugenäht, auch auswendig gewürzt, an den Spieß gesteckt, mit zerlassener Butter beträuft, und saftig abgebraten. Die übrige Fülle thut man in eine Schüssel, und gießt noch ein wenig Wein und Citronensaft daran, daß es eine dickliche Brühe abgibt. Wenn nun die Schnepfen schön abgebraten, werden sie in diese Brühe gelegt, und mit Citronenplätzen und dergleichen klein geschnittenen Schelfen geziert.

79. Wie bratet man die Wald-Schnepfen?

Man rupft selbige, ziehet ihnen die Haut über den Kopf ab, nimmt sie aus, und so sie ein wenig alt sind, werden sie zuvor mit Wasser, und alsdenn mit Wein und Eßig wohl ausgewaschen, hernach gesalzen und mit Pfeffer, Nägelein, auch nach Belieben, mit ein wenig Muscatenblüth und Cardemomen gewürzt; man kan sie auch frisch braten, oder über Nacht und so lang man will im Eßig und Wein liegen lassen; denn werden sie gespickt, und wenn man sie braten will,

also überzwerch der Kopf hinein gesteckt, daß der Schnabel durch die beyden Füsse gehe, wie wohl auch manche solchen durch die Brust stecken. Im übrigen werden sie also an den Spieß gesteckt, daß derselbe oben bey der Brust zwischen den Flügeln heraus kommt, alsdann auch beträuft und wie die Rebhühner abgebraten. Indessen wird das Eingeweide von den Schnepfen ohne den Magen genommen, das sandige zuvor mit einem Messer davon geschabt, und denn selbiges fein gehackt; so man aber des Schnepfenschweifes viel haben will, kan man auch etliche Tauben- oder Hühnerlebern mit darunter hacken, welches man nicht viel spühren wird. Hierauf wird ein wenig geriebenes und im Schmalz geröstetes Rockenbrod genommen, solches aber wieder wohl ausgedrückt, daß es nicht zu fett sey, das gehackte Eingeweide dazu gemischt, ebenfalls ein wenig steif geröstet, denn gießt man etwas Wein daran, druckt Citronensaft darein, würzt es mit Salz, Pfeffer, Nägelein und Muscatenblüth, rührt alles wohl unter einander und läßt es aufsieden. Einige thun ein wenig Eßig und Zucker daran. Wenn er im Sieden zu dick worden, wird noch ein wenig Wein daran gegossen. Wenn er fertig und wohlgeschmackt ist, so richtet man ihn in eine Schüssel an und legt die Schnepfen darauf, bestreut sie mit würflich geschnittenen Citronenschalen und dergleichen Plätzlein. Will man aber den Schnepfenschweiß auf Brod haben, so muß man selbigen ein wenig dicker machen; alsdann nimmt man weisses Brod, schneidet runde Plätzlein daraus, klopft etliche Eyer in einer Schüssel, zieht die Plätzlein dadurch und backt sie schön hell aus dem Schmalz, es können auch selbige ohne Eyer gebacken werden, dann wird

der

der Schnepfenschweiß darauf gestrichen, klein geschnittene Citronenschalen darüber gestreut, solche um die Schüssel herum gelegt, und zwischen selbige halb- oder Viertelsweis geschnittene Citronenschalen. Es kan auch der Schnepfenschweiß also zubereitet werden: Man nehme von 6 oder 8 Schnepfen das Eingeweide, ohne den Magen, hacke dasselbe fein, zerschmelze ein viertel Pfund Butter in einem Pfännlein und röste es darin, hebe es hernach vom Feuer und lasse es eine Weile stehen, so wird das Schmalz in der Höhe schwimmen, seihe selbiges genau herab, salze es ein wenig, rühre Gewürz, als Muscatenblüth und Nägelein, wie auch würflich geschnittene Citronenschalen darunter, zuckere es, drücke Citronensaft darein, lasse es aber nicht sieden, sondern erhalte es nur etwas warm, streiche es hernach auf gebähte Semmelschnitten, und überstreue es zuletzt mit würflich geschnittenen Citronenschalen.

80. **Und wie bratet man die Wasserschnepfen?**

Die andern kleinen Schnepfen können auch auf diese Weise gebraten, und der Schweiß von selbigen also zusammen gerichtet werden. Man bereite ihn, wie vorgedacht, oder röste selbigen samt ein wenig geriebenem Brod wohl trocken im Schmalz, giesse süssen Wein und ein wenig Roseneßig daran, drucke Citronensaft darein, würze ihn mit Pfeffer, Nägelein und Muscatenblüth, lasse alles in einem Stollhäfelein aufsieden, rühre zuletzt klein geschnittene Citronenschalen darunter, richte ihn in eine Schüssel, oder streiche ihn auf Brod, und ziere die Schnepfen mit Citronen und Blumenwerk.

81. Wie pflegt man die Wasserhühnlein zu braten?

Diese werden wie andere Vögel gerupft, ihnen die Haut über den Kopf gezogen, das Eingeweide heraus genommen, eine Weile ins Wasser gelegt, gewaschen, gesalzen und gewürzt, die Füsse untergesteckt, und wie gemeine Hühner gebraten. Man kan sie auch wie die Rebhühner zurichten.

82. Wie aber die Wassertaucherlein?

Sie werden bis an den Hals gerupft, die Flügel und der Kopf abgehauen, wie an einer Ente, denn ausgenommen, erstlich mit Wasser, hernach mit halb Wein und Eßig gewaschen, oder man läßt sie anstatt des letztern Waschens nur allein im Wein und Eßig liegen, so lang es beliebt; hierauf werden sie mit Pfeffer, Nägelein und Muscatenblüth gewürzt, wie ein Entlein mit Butter bedupft und wohl abgebraten, endlich in eine Schüssel gelegt und mit Citronen ausgeziert.

83. Wie werden die Krametsvögel gebraten?

Man nimmt dieselbe nicht aus, wenn sie gerupft und rein gewaschen sind, sondern sie werden nur gleich mit Salz abgerieben, an ein Spießlein gesteckt und über einem Kohlfeuer gebraten. Wenn sie nun fast gar gebraten, so werden sie vom Spieß abgezogen, in einen Tiegel gelegt, darinnen Butter braun gemacht, denn mit Semmelkrumen, Salz, Ingber und klein gestossenen Wacholderbeeren bestreut, und also gar gebraten.

84. Wie pflegt man Drosseln, Mistler und Krametsvögel zu braten?

Die Vögel werden gerupft, über den Kopf abgezogen, eine Weile ins Wasser gelegt, gesalzen und gepfeffert; hernach läßt man sie also im Salz und Gewürz ein wenig liegen, steckt sie denn überzwerch an den Spieß, und die Füsse fein über sich, beträuft sie hierauf mit Butter oder heissem Schmalz. Wenn sie nun fast gebraten sind, wird geriebenes Brod darauf gestreut, und wenn dieses ein wenig an ihnen ertrocknet ist, betropft man sie nochmals mit zerlassener Butter, damit sie hellbraun und gestig werden.

85. Wie werden die Drosseln gespickt gebraten?

Diese werden gerupft und ausgenommen, hernach spickt man ihnen die Brüste mit klein geschnittenem Speck, nimmt das Eingeweide heraus, wäscht selbige ein wenig mit Wein, hackt es, ohne den Magen, samt etlichen Taubenlebern klein, röstet sie mit ein wenig geriebenem Brod im Schmalz, doch so, daß es nicht zu fett werde, gießt ein wenig Wein, oder auch nach Belieben Roseneßig daran, thut allerley gutes Gewürz, oder auch ein wenig Trisanet darunter. Dieses alles läßt man in einem Stollhafen aufsieden, daß es ein wenig dicklich werde, nimmt ein Eyerringlein, oder Mutscheln, schneidet runde Plätzlein daraus, backt es im Schmalz und streicht das Gehackte und Geröstete darauf. Indessen werden die Drosseln zubereitet und angesteckt, schön hell gebraten, in eine Schüssel gelegt, die Plätzlein aber neben herum gethan und klein geschnittene Citronenschalen darauf gestreut.

86. Und wie auf eine andere Art?

Die Weindrosseln rupft man, schneidet ihnen Kopf und Füsse ab, belegt sie mit Speckstreifen, sticht ein spitziges Holz durch, befestigt sie damit am Spieß und läßt sie braten; wenn sie gar sind, werden sie mit Semmelkrumen und gestossenen Wacholderbeeren bestreut, und warm angerichtet. Die kleinen Weindrosseln werden, nachdem sie gerupft und steif gemacht sind, mit zartem Speck gespickt, an ein spitziges Holz gestochen und an Bratspieß geheftet und gebraten, hernach warm angerichtet. Es werden selbige aber eben so wenig als die Lerchen ausgenommen.

87. Wie bratet man die Wachteln?

Wenn man Wachteln braten will, so werden selbige gerupft, ausgenommen, in Speckstreifen gewickelt, an ein spitziges Holz gesteckt, am Bratspieß damit befestigt und gebraten; wenn sie fast gar, bestreut man sie mit zarten Semmelkrumen auf den Speckstreifen, und richtet sie warm an. Oder wenn die Wachteln gerupft, ausgenommen und gewaschen sind, reibt man sie mit Salz, steckt sie an einen kleinen Spieß, und wenn sie anfangen zu braten, werden sie mit Grießmehl oft bestreut. Wenn sie nun schön braun gebraten, sind sie gut und fertig.

88. Wie pflegt man Finken, Emmerlinge und Maisen zu braten?

Diese können wie andere Vögel gebraten werden, ausser daß man die Köpfe und Füsse frey läßt, und nicht an Spieß steckt. Oder, man kan sie auch im Schmalz rösten, wenn sie zuvor ausgenommen worden.

XIV. Abschnitt.

Von Zurichtung der Gartengewächse und Früchte.

1. Wie pflegt man die Artischocken zu kochen?

Die Artischocken müssen unten beym Stengel kurz abgeschnitten, und die kurzen harten Blätter sauber abgeputzt, denn oben das Spitzige und rund um die niedrigen Blätter das scharfe wohl abgemacht und ins Wasser gelegt, hernach in kochendem Wasser mit ein wenig Salz zum Feuer gebracht, und recht gekocht werden; wenn sie nun gut gekocht, so kühlt man sie in kaltem Wasser ab, druckt sie aus, thut sie in einen Hasen mit guter Fleischbrühe, und läßt sie vollends gar kochen, hieauf mit Pfeffer, Ingber, Muscatenblüth und Butter gewürzt, und ein wenig Mehl dazu gebrannt. Beym Anrichten kan man sie abblättern, oder ganz auf den Tisch geben.

2. Wie werden solche in einer Butterbrühe zugerichtet?

Wenn das Spitzige nebst den Stielen davon abgeschnitten worden, läßt man sie eine Weile im kalten Wasser liegen, hernach siedet man sie in gesalzenem Wasser; bis sich die Blätter ein wenig ablösen lassen; alsdann seihet man das Wasser ab, thut die Artischocken in einen Stollhafen, gießt siedende Fleischbrühe daran, würzt es mit Pfeffer und Muscatenblüth, wie auch ein wenig Butter, zuletzt wird

auch

auch noch ein gut Theil Butter daran gethan, damit die Brühe dicklich werde. Man muß sie etliche mal übergiessen, damit sie recht wohlschmeckend sind. Man kan auch ein wenig Semmelmehl mit sieden lassen, oder auch etwas Mehl in Butter rösten, mit der siedenden gewürzten Brühe anrühren, denn daran giessen, und zuletzt ein gut Stück Butter mit aufsieden lassen.

3. Und wie in einer Wein-Sause?

Die Artischocken werden zubereitet, wie schon gedacht, und wenn sie gar gekocht, werden sie heraus genommen und auf eine Schüssel gestülpt, daß sie abtriefen, aber wohl zugedeckt, damit sie heiß bleiben, denn kan man sie so auf eine Schüssel setzen, auch kan das Rauhe, so inwendig an dem Stiel sitzt, behende heraus genommen, und nachstehende Weinsause dazu gemacht werden: Man nimmt gerieben Brod, Wein, ein wenig Wasser, Butter, Zucker, Muscatenblumen, dieses zusammen durchgekocht, und zulezt mit ein paar Eyerdotter abgerührt, und über die Artischocken angerichtet.

4. Wie werden gefüllte Artischocken gekocht?

Sie werden rein abgewaschen, und die Stacheln oben abgeschnitten, hernach in Wasser und Salz abgekocht, aber nicht zu weich; alsdann thut man selbige heraus, daß sie abtriefen, unterdessen macht man das Gefüllte von Semmelkrumen, von etlichen Krebsen die Scheeren und Schwänze mit Butter im Mörsel gestossen. Das Gestossene wird alsdann in eine Schüssel gethan, klein geschnittene Petersilie, Majoran, Muscatenblüth und ein wenig Pfeffer darunter

gerührt, auch ein paar Eyer darauf geschlagen, einen Teig gemacht, und damit die Artischocken gefüllt, wenn die inneren Blätter heraus gezogen, auch legt man zwischen jedes Blatt einen Löffel voll. Zuletzt werden diese gefüllte Artischocken in eine Casserole gelegt, eine gute Fleischbrühe nebst Gewürz darüber gegeben, und so gar gekocht.

5. Wie aber auf eine andere Art?

Man siedet die Artischocken ab, und läßt sie ein wenig erkühlen, denn schneidet man am Boden ein Plätzlein herab, höhlet sie subtil aus, und nimmt das inwendige hinweg, doch also, daß die Artischocken ganz bleiben; denn nimmt man von kleinen Artischocken die Kern, wie auch abgesottene Krebse und Briese, ingleichen eine in Milch geweichte Semmel, hackt alles klein, schlägt ein paar Eyer daran, würzt selbiges mit Pfeffer und Muscatenblüth, rührt es unter einander, füllt solches in die Artischocken, und thut das herab geschnittene Plätzlein wieder darauf, setzt die also gefüllten Artischocken in einer zinnernen Schüssel auf ein Kohlfeuer gießt siedende Fleischbrühe daran, thut auch viel Butter, oder anstatt desselben Oel daran, würzt die Brühe mit Pfeffer und Muscatenbluth, dekt diese Schüssel mit einer andern zu, und läßt es mit einander sieden. Die Fülle kan auch nur von Artischockenkernen und gestossenen Mandeln gemacht werden.

6. Wie ferner in frischen Erbsen?

Die Artischocken werden bereitet, wie schon gemeldet worden, in Fleischbrühe gesotten, in eine Schüssel gethan, oben die Blätter von einander getheilt,

und

und die nach ihrer Vorschrift zugerichtete junge Erbsen darüber zugerichtet. Das eingebrannte Mehl muß aber davon bleiben, und kan man nur lauter Butter darzu nehmen.

7. Wie werden sie aber in Oel oder Butter gebacken zugerichtet?

Man theilt die geputzten und gewässerten Artischocken in Viertel, nimmt das Haarigte heraus, wässert, salzt und pfeffert sie, denn wird ein Oel in einer Pfanne heiß gemacht, und bakt sie allgemach heraus, doch muß man die Pfanne mit den Artischocken nicht immer über das Feuer halten, damit sie nur gemächlich backen, und schön weich werden. Auf diese Weise können sie auch in Butter gebacken werden. Wenn man sie zu Tische tragen will, muß man Citronensaft darauf drucken, und mit würflich geschnittenen Citronenschelfen überstreuen. Wenn die Artischocken zuvor ein wenig gesotten, und hernach gebacken werden, so ist man versichert, daß sie weich werden. Man kan auch die abgeputzten Kerne oder Böden allein backen, und mit gerösteter Petersilie auf den Tisch geben.

8. Und wie pflegt man sie im Oel zu braten?

Man siedet sie weich, läßt sie auf einem Brett etwas abtrocknen, thut die Blätter voneinander, und streut Pfeffer darein, gißt auch ein gutes Theil frisch Baumöl darzu, sezt sie alsdenn auf einen Rost, oder thut sie in ein Bratpfännlein, und läßt selbige auf Kohlen ein wenig pratzlen.

9. Wie werden durchgeschlagene Artischocken-Böden wie durchgeschlagene Erbsen zugerichtet?

Wenn die Artischockenböden wohl abgepuzt und gewaschen sind, werden sie mit Wasser, einem grossen Stück Butter in Mehl gedrukt, und ein wenig Salz gar gekocht. Alsdenn ziehet man sie heraus, schlägt sie durch ein Haartuch, wie es bey den Erbsen zu geschehen pflegt. Hernach läßt man die durchgeschlagenen Artischocken in einer Casserole bey gelindem Feuer, mit guter frischer Butter, Salz, Pfeffer, Muscatennuß und gestossenen Gewürznägelein kochen, thut ein Bündgen Petersilie, Thimian, ein Lorbeerblatt und eine kleine Zwiebel darzu, und, wenn man anrichten will, so werden abgeschälte süsse Mandeln, Citronade, einige Biscuitgen von bittern Mandeln, das Gelbe von hart gekochten Eyern, und so viel geriebener Zucker, als darzu nöthig ist, im Mörsel gestossen, solches alles mit Pomeranzenblüthwasser vermenget, und hierauf zusammen mit den durchgeschlagenen Artischocken vermischt, welche man zu dem Ende wiederum einen Augenblick aufs Feuer setzen muß, und richtet sie denn also an.

10. Wie werden ferner die Artischockenstiele zubereitet?

Den Artischocken werden erstlich unten und rund herum alle harte Schalen und Blätter, und denn so weit als der Stiel geht, oben glatt abgeschnitten, eine Weile ins Wasser gelegt, hernach gar gekocht, aber nicht zu mürbe, denn heraus genommen und in kaltes Was-

Wasser gethan, hierauf putzt man das Unreine, so noch an dem Stiele sitzt, sauber aus, wäscht es wieder ab, so kan man sie gebrauchen, wozu man will.

11. Wie wird der Spargel gut zurechte gemacht?

Der Spargel wird abgewaschen, in Bündgen gebunden, und gleich geschnitten, alsdenn in Wasser und gehörigem Salze weich gekocht, und, so dieses geschehen, in einen Tiegel auseinander gelegt, Fleischbrühe darüber gegossen, und mit Butter, Pfeffer, Ingber und Muscatenblüthe gewürzt, alsdenn läßt man es miteinander auf einem Kohlfeuer aufwallen. Endlich nimmt man 2 Eyerdotter, schlägt sie klein, gießt etwas von der Brühe zu den Eyern, klopft es untereinander, und richtet es über den Spargel an.

12. Wie aber mit einer sauren Brühe?

Man koche den Spargel mit Wasser halb gar, nehme hernach selbigen aus dem Wasser heraus, lasse ihn abtriefen, alsdenn thue man solchen in einen Tiegel, giesse halb Wein und halb Eßig darüber, hierauf würze man es mit ein wenig Pfeffer, Muscatennuß und Zucker, thue Butter und etwas Mutschelmehl darzu, und lasse es vollends gar kochen, so ist es gut.

13. Und wie wird er warm mit Butter zugerichtet?

Es wird schöner grosser Spargel gleich geschnitten, solcher in Wasser gesotten, als wenn man ihn kalt auf den Tisch geben wollte, denn er muß etwas härtlich bleiben; indessen läßt man ein gut Theil Butter zergehen, druckt von einer Citrone den Saft dar-

ein, und rührt sie untereinander. Wenn nun der Spargel gesotten hat, wie oben gemeldt worden, so wird er abgeseiht, solche in eine warme Schüssel geschlichtet, diese abgerührte Butter mit dem Citronensaft darüber geschüttet, und Pfeffer wie auch Muscatenblüthe darauf gestreuet. Oder man siedet und schlichtet den Spargel, wie den vorigen, in eine Schüssel, indessen wird eine Brühe in einem Häfelein von Fleischbrühe, ziemlich vieler Butter, Pfeffer und Muscatenblüthe zusammen gemacht, gesotten, und über den Spargel angerichtet.

14. Wie ferner warm mit Eyern?

Wenn der Spargel allerdings im Wasser abgebrüht, und denn in einer Fleischbrühe gesotten worden, jedoch also, daß er etwas härtlich bleibt, so wird Pfeffer und Muscatenblüthe daran gethan; indessen klopfet man ein paar Eyerdotter wohl in einem Häfelein, druckt ein gut Theil Citronensaft darein, rührt sie mit obbemeldter Brühe, darinnen der Spargel gesotten worden, an, und schüttet es über den Spargel her; hierauf setzt man die Schüssel auf eine Kohlpfanne, läßt sie eine Weile darauf stehen, damit die Brühe ein wenig dicklich und stockich werde, alsdenn wird solcher zu Tische getragen. Wenn es beliebt, können auch würflich geschnittene Citronenschelfen darauf gestreut werden.

16. Wie wird der kleine Spargel warm zugerichtet?

Man schneidet oder bricht das Harte von dem Spargel ab, legt selbigen in kaltes Wasser, und läßt ihn auf vorbeschriebene Art sieden, alsdenn seihet man

das

das Wasser davon ab, thut ihn in einen Stollhafen gießt siedende Fleischbrühe daran, streut Pfeffer und Muscatenblüthe darein, wirft zuletzt ein Stük Butter darzu, und richtet ihn, wenn er eine Weile gesotten, entweder also blos in eine Schüssel, oder über gesottene Hühner und Tauben, auch über Kalbs- Ziegen- oder Lammfleisch an. Wenn man die Brühe an diesem kleinen Spargel etwas dicklich verlangt, kan ein wenig Mehl in Butter geröstet, oder Eyerdotter genommen, mit der siedenden Brühe angerührt, und darüber gegossen werden.

16. Wie wird der Spargel mit kleinen Erbsen zugerichtet?

Der Spargel wird wie kleine Erbsen zugerichtet, nachdem selbiger in kleine Stücken zerbrochen worden. Er kan auch, so man will, mit Jus zugericht werden; zu dem Ende bricht man ihn in Stücken, passiret selbigen mit Salz, Pfeffer, klein gebackter Petersille, kleinen Zwiebeln, und zerlassenem Spek in einer Casserole, und, wenn solches geschehen, so läßt man ihn in einem kleinen Hafen kochen, und zwar mit einer guten fetten Brühe, nach diesem seihet man selbigen ab, und trägt ihn mit einem Jus von Hammelfleisch und Citronensaft, als eine Ueberleyschüssel zu einem Beygericht an Fleischtägen, auf.

17. Und wie mit Rahm?

Der Spargel wird in siedendem Wasser gesotten, wenn er gekocht ist, paßirt man solchen mit Butter in der Casserole, hernach thut man Rahm, ein Bündgen kleine Zwiebeln und Petersilie, wie auch Eyerdotter, die Sause dicklich zu machen, und das gewöhnliche

liche Gewürz daran. Dieses wäre nun der Spargel mit Rahm, welcher in Beygerichten aufgesetzt wird.

18. Wie kocht man den kleinen Spargel mit gelben Rüben?

Man breche das Eßbare vom kleinen Spargel in 2. oder 3 Stücke, brühe solchen, und seihe das Wasser ab; hernach schneide man kleine gelbe Rüben in Plätzlein, brühe sie ein wenig ab, und lege sie zu dem Spargel in einen Stollhafen, röste klein gehacktes Petersilienkraut in Butter, thue es auch darzu, würze es mit Muscatenblüthe, Pfeffer und Butter, giesse Fleischbrühe darüber, lasse es recht miteinander aufkochen, thue alsdenn noch ein Stücklein Butter daran, und richte ihn warm an.

19. Wie wird er aber gebacken?

Man nimmt schönen grosen Spargel, schneidet das Weisse davon ab, wäscht und siedet ihn fein körnich, hernach macht man einen Teig von Mehl, Eyern und Milch an, und tunket den Spargel, so weit als das Mürbe gehet, in den Teig, backt ihn sodenn in heisser abgeklärter Butter, richtet ihn an, und streut Zucker darüber.

20. Wie pflegt man ihn aber in Oel zu braten?

Es wird vom dicken Spargel das Weise ein wenig abgeschnitten, eine Stunde in frisches Wasser gelegt, solcher gewaschen, das Wasser wohl davon geschwungen, hernach Oel in ein Bratpfännlein gethan, selbiges warm gemacht, der Spargel hinein gelegt, und denn gebraten, daß er fein härtlich bleibe; hier-

auf

auf seihet man das Oel herab, und besprenget den Spargel mit Salz und Pfeffer, schwinget ihn ein wenig darinnen herum, und schlichtet selbigen in eine Schüssel, gießt von dem Oel, darinnen er gebraten, etwas darüber, setzt ihn auf Kohlen, damit er noch ein wenig aufprazle, und gibt ihn auf den Tisch.

21. Und wie auf dem Rost?

Man nehme schönen dicken Spargel, schneide ihn gleich, lege solchen in frisch Wasser, schwinge ihn alsdenn in einem Mülterlein in kaltem Oel, ziemlich vielem Salz und Pfeffer, fein oft herum, es darf aber selbiger nicht lange darinnen gelassen werden, sondern man schürt indessen eine gute Glut unter einen Rost, legt den Spargel darauf, läßt ihn braten, und wendet ihn fein oft um, bis es sich ein wenig gebräunet. Oder: Nachdem der Spargel in einem kalten Wasser gelegen, wird er wohl ausgeschwungen, auf den Rost gelegt, eine kleine Glut darunter geschüret, Oel, Pfeffer und Salz in einem Pfännlein zusammen heiß gemacht; hierauf bindet man etliche Federlein zusammen, tunkt sie in das Oel, doch also, daß das Gewürz zuvor wohl darinnen aufgerührt sey; mit diesem bestreicht man den Spargel auf beiden Seiten, wendet ihn oft um, läßt aber das Oel nicht gar zu heiß werden, sondern den Spargel gemächlich abbraten, bis er sich ein wenig bräunet; hernach wird das übrige Oel mit dem Gewürz, wenn es zuvor wohl untereinander gerührt ist, darüber aber angerichtet; es müssen aber ja nicht zu viel Kohlen unter den Rost geschürt werden.

22. Wie pflegt man den Blumenkohl ordinair zu kochen?

Von dem Blumenkohl muß man rund herum alle harte Schalen und Blätter, so viel als immer möglich, sauber abziehen, und solche ein wenig ins Wasser legen, in kochendem Wasser mit ein wenig Salz ans Feuer setzen und gar kochen lassen, es muß aber zugesehen werden, daß er nicht zu mürbe wird; sodann legt man ihn mit einer Schaumkelle behende auf einen Durchschlag, damit er nicht zerbricht, thut hierauf ein gutes Stück Butter in eine breite Pfanne, durchknetet selbige mit ein wenig Mehl und Muscatenblüth, und rührt es mit guter klarer und kräftiger Fleischbrühe, oder süssem Rahm, welches man am liebsten haben will, zu einer dicklichen Brühe ab, denn thut man den Blumenkohl auch sachte dazu hinein, deckt ihn zu, und läßt ihn auf heisser Asche durchschwitzen, und beym Anrichten probirt man ihn nach dem Salze, so wird er recht gut seyn, besonders wenn man wohl darnach sieht, daß der Blumenkohl nicht zu sehr vermüset, sondern in Stücken zierlich in der Schüssel lieget. Er kan auch garnirt werden, womit man will.

23. Wie macht man ein Beygericht von Blumenkohl?

Es wird der wohlgeputzte Blumenkohl mit Wasser, Salz, Butter, und Gewürznägelein bey starkem Feuer gekocht, hernach läßt man denselben austropfen, legt ihn in eine Schüssel, und macht eine dicklicke Brühe von Butter, Salz, Weineßig, weissen Pfeffer, Muscatennuß und Citronenscheiben daran,

und

und damit die Brühe dicklich werde, so wird die Butter, ehe man sie schmelzt, im Mehl umgewendet.

24. Wie wird er aber als ein Beygericht in Jus zubereitet?

Der Blumenkohl wird sauber geputzt und gewaschen, hierauf in Wasser aufgewellet, solches muß aber auf folgende Weise geschehen: Man setzt einen Kessel halb voll Wasser mit ein wenig Mehl, Salz, einem Stück Butter und 2 bis 3 Speckstreifen zum Feuer, wenn es kocht, thut man den Blumenkohl hinein, und läßt ihn darinnen etwas über die Hälfte gar kochen, zieht hierauf denselben heraus, läßt ihn austropfen, und legt ihn ordentlich in einer Casserole bey einander, thut so viel von Kalbfleisch- und Schinkencoulis dazu, als zu einer Brühe zu dem Kohl nöthig ist, läßt selbigen auf dem Casserolloch gelinde kochen, und wenn man anrichten will, wird ein Stück Butter, in der Grösse zweyer Nüsse, in Mehl umgewendet, solche in etliche Stücke gedruckt, in der Casserole herum gelegt, hernach umgerührt, und sieht zu, daß der Blumenkohl einen guten Geschmack habe, macht die Brühe mit ein wenig Weineßig etwas säuerlich und richtet den Kohl warm an.

25. Und wie richtet man ihn mit jungen Erbsen, Krebsen und Artischockenstielen zu?

An dem Blumenkohl müssen, so viel möglich ist, die Köpfe ganz gelassen und mit einem spitzigen Messer alle kleine Blätter und harte Schalen zwischen den Stengeln heraus geputzt, wohl abgewaschen, denn in Wasser mit ein wenig Salz und Butter in einem Geschirr, damit er recht weiß werde, langsam und

mürbe

mürbe gekocht, hierauf auch ausgemachte junge Erbsen mit einem Stücklein Butter und einem Bund Petersilie in ihrer eigenen Sause gar geschwitzt, die Artischockenstiele zurecht gemacht, in Würfeln geschnitten und zu den Erbsen gethan, denn die Schwänze von Krebsen ausgebrochen, und von dem Abfall ein wenig Coullige gemacht werden, und solche mit den Krebsschwänzen auch zu den Erbsen gethan, und so es nicht sämig genug seyn sollte, schlägt man solches zusammen mit ein paar Eyerdottern und einigen Löffeln süssen Rahm klein, legirt es damit ab, oder macht es sämig, setzt den Blumenkohl Kopfweise in die Schüssel und gibt den Ueberguß darüber, so wird man ein recht schönes Gericht daran haben. Die Krebsköpfe können ausgefüllt werden, und so man nichts anders dazu hat, so nimmt man von dem kleinen Abfall des gekochten Blumenkohls, ein wenig Krebsfleisch aus den grossen Scheeren zusammen gesucht, ferner Salz, gerieben Brod, ein paar Eyer, geriebene Muscatennuß, ein wenig abgeriebene Butter; solches alles wird als ein Teig zusammen gehakt und die Köpfe damit gefüllt, ein wenig gekocht, und denn damit garnirt. Wenn man aber keine Krebse hat, so kan man es mit Erbsen und Artischockenstielen alleine auch also machen, und solches ist auch recht gut. Es können auch nach Belieben einige Artischokenstiele farcirt, alsdann in einer Tortenpfanne gebacken, hernach durchgeschnitten und damit garnirt werden.

26. Wie macht man Pouperons von Blumenkohl?

Der Blumenkohl muß sauber geputzt und im Wasser mit ein wenig Salz erstlich gar und mürb gekocht,

kocht, alsdann ein Rand um eine Schüssel, so hoch oder niedrig als man will, gesetzt werden; hernach muß man den Rand gegen dem Feuer oder in einer Tortenpfanne wohl trocknen lassen, denn legt man den Blumenkohl zierlich in die Schüssel, und macht eine Sause mit süssem Rahm oder mit Rindfleischbrühe. Es muß aber so viel Sause gemacht werden, daß man den Kohl ganz damit begiessen kan, und daß er völlig bedeckt ist, hierauf läßt man ihn ein wenig abkühlen, bestreut ihn etwas dick mit fein geriebenem Brod, belegt ihn mit dünnen Butterscheiben, und backt ihn in einer Tortenpfanne, daß er oben eine schöne gelbbraune Farbe bekommt, so ist es recht und gut; zuletzt kan man es mit der Schüssel in eine andere setzen, und herum garniren, was man will.

27. Und wie werden Poupetons von Blumenkohl mit Krebsen und mit einem Rande von Reis verfertigt?

Man muß erstlich Reis, so viel man nöthig hat, in süsser Milch recht dick, aber nicht zu weich kochen, denn wird er zugedeckt, daß er sich ganz steif nachzieht; hierauf macht man etwas abgeriebene Butter in einer Casserole, und wenn solche wie ein Teig oder dicker Brey wohl abgerieben ist, so schlägt man drey bis vier Eyerdotter dazu, und rührt es wohl durcheinander, denn von dem steifen Reise auch so viel als nöthig ist, wie auch ein wenig Salz, geriebene Muscatennuß und Zucker darein, alsdann wieder zusammen durchgerührt, und setzt davon einen Rand um eine Schüssel, so hoch und zierlich, als es möglich ist; hierauf muß der Rand mit einem warmen Messer fein glatt und zierlich rund herum angestrichen werden. Den Blu-

menkohl muß man aber vorher abkochen, wie schon angezeigt worden, wohl abtrucknen lassen, und denn zierlich in den Reißrand legen, hernach nimmt man einige abgekochte Krebse, bricht die Schwänze aus, die Köpfe aber verwahrt man, und von der andern Schale macht man ein wenig Krebsbutter. Ferner wird eine gute Rahmsause zubereitet, und zwar so viel, daß der Blumenkohl ganz damit bedeckt werden kan, die Krebsschwänze in die Sause gethan, und also den Kohl völlig damit begossen. Zuletzt läßt man es ein wenig abkühlen, bestreut es dick mit fein geriebenem Brod, legt die rothe Krebsbutter darauf, und backt es in einer Tortenpfanne, so wird es recht schön aussehen. Wenn es auf die Tafel gegeben wird, steckt man die Krebsköpfe rund herum an den Reisrand, so ist es ein herrliches Gericht, und sieht schön aus. Man muß unten in die Tortenpfanne eine Handvoll Salz thun, und die Schüssel auffetzen, damit selbige im Backen nicht ausschmelzet. Anstatt der Sause kan auch eine Krebscoullige mit Rahm dazu gemacht werden.

28. Wie pflegt man den Blumenkohl noch auf eine andere Art zu kochen?

Man zopft die Blätter von den Stielen, wäscht und hackt ihn, läßt hernach Backschmalz in einer Pfanne heiß werden, thut den Blumenkohl darein, und schweisset ihn so lange, bis er ziemlich zusammen geht; hernach gießt man ein wenig warme Fleischbrühe daran und läßt ihn noch ferner schwitzen, darbey muß aber immer ein wenig warme Fleischbrühe nachgegossen werden. Wenn er geschwitzt hat, wird er in einen Stollhafen gethan, gewürzt und noch ferner

ner gekocht, zuletzt beym Anrichten noch ein Stück Butter darein gelegt. Wenn es beliebig, kan auch Mehl im Schmalz geröstet, darunter gerührt und mit aufgekocht werden.

29. Und wie wird er gebacken?

Der Blumenkohl wird gekocht, und zwar im Wasser und Salz, jedoch nicht zu weich, hernach abgeseiht; alsdann ein Teig, wie zu den Spargel, gemacht, und solcher aus heissem Schmalz gebacken. Man kan auch eine Krebssause darüber machen, oder selbigen zu Ollapotriden nehmen.

30. Wie wird der Kohl mit Knoblauch und Speck zugerichtet?

Der Kohl wird gehackt, und wenn er bis zur Hälfte abgesotten hat, thut man den Knoblauch und Speck dazu, würzt ihn mit Pfeffer und Muscatennuß, und läßt ihn ferner miteinander sieden, alsdann ist er recht und gut.

31. Wie wird ein gutes Gericht von gefülltem Kohl zubereitet?

Man nehme einen runden Kohlkopf, schneide den Stiel oder Fuß desselben ab, und höhle ihn ein wenig aus, welle ihn im Wasser auf, ziehe ihn heraus, und lasse ihn abrinnen, öffne ihn alsdann und breite die Blätter aus einander, doch also, daß sie an einander sitzen bleiben. Wenn sie geöffnet worden, so fülle man denselben in der Mitte mit nachfolgender Fülle: Man nimmt Fleisch von allerhand Federvieh, einige Stücke Kalbfleisch aus der Keule, aufgewellten Speck, und das Fett von gar gekochtem Schinken, thut gehackte Trüffeln, Champignons, etwas von ei-

ner kleinen Zwiebel, Petersilie nebst ein wenig Knoblauch dazu, würzt solches alles mit feinen Kräutern und guten Gewürzen, thut auch Semmelkrumen, 2 ganze Eyer und das Gelbe von 2 oder 3 Eyern dazu, hackt solches zusammen wohl, und stoßt es im Mörsel; hierauf wird der Kohl mit dieser Fülle gefüllt, wieder zugemacht, mit Bindfaden verbunden, und in eine Casserole mit Kalbfleischscheiben aus der Keule, oder mürb geklopften Rindfleischscheiben gethan, hernach legt man dieselben ordentlich also in die Casserole als wenn ein Jus zubereitet werden sollte, alsdann läßt man es sich färben, streut hernach so viel Mehl, als man zwischen 2 oder 3 Finger fassen kan, daran, und wenn es sich zusammen wohl gefärbt, so wird gute Brühe dazu gegossen, mit feinen Kräutern und einigen Scheiben von grossen Zwiebeln gewürzt, und so es halb gar gekocht ist, Salz, Pfeffer und Gewürznägelein daran gethan, jedoch von dem erstern nicht zu viel. Wenn der Kohl gar ist, wird er gehörig in eine Schüssel gelegt, aber ohne Brühe, ein Ragout von Champignons, oder von Schinken, oder sonst ein Ragout darüber geschüttet, und warm angerichtet.

32. Wie wird er aber gefüllt und am Spieß gebraten?

Man nimmt guten Savoyer Kohl, wellet ihn auf und füllt ihn wie andern Kohl, hernach wird er mit Speck und Schinkenscheiben belegt, mit Bindfaden gebunden, und anderthalb Stunden am Spieß gebraten; alsdann ein wenig mit guter Butter und Schmalz benetzt, und damit der Kohl nicht trocken werde, zuvor mit Papier umwickelt, hernach mit Schinken-Coulis angerichtet.

33. Wie wird ferner rother Kohl auf Flandrisch mit Fleischwürsten zugerichtet?

Es werden runde rothe Kohlköpfe genommen, selbige klein geschnitten, und zwar also, daß man die Stengel der Blätter nicht mehr sehen könne, zu dem Ende muß man auch die grössern Stengel hinweg thun. Hierauf nimmt man ein halb Pfund Butter, und thut selbige nebst dem klein geschnittenen Kohl in eine Casserole, würzt ihn mit Pfeffer, Salz, gespickten Zwiebeln und einem Bündgen guter Kräuter, und kocht ihn, ohne sonst etwas daran zu giessen, zugedeckt; wenn er also bey gelindem Feuer 2 Stunden gekocht hat, so wird kurz vor dem Anrichten etwas weniges von Kalbfleisch- und Schinkencoulis dazu gegossen, und der Kohl hernach mit Fleischwürsten, welche entweder auf dem Rost oder in der Pfanne gebraten worden, belegt. Man kan auch hierzu weissen Kohl, wie auch Köpfgen von grünem Kohl, nebst Bauchspeck legen, welcher aber besonders gekocht werden mnß.

Man richtet auch krausen braunen Kohl gehackt mit gerösteten Maronen, Fleischwürsten und einer gebratenen Ente an. Wegen des braunen Kohls ist zu merken, daß derjenige, welcher einen Frost ausgestanden, der beste ist, denn der andere ist weit härter zu kochen. Es muß aber, wenn er angerichtet wird, wenig Brühe daran seyn.

34. Wie kan man facirten Kohl zurichten?

Die Kohlköpfe müssen entweder nur einmal durchgeschnitten, oder ganz gelassen werden, selbige im Wasser und ein wenig Salz mürb gekocht, denn her-

ausgenommen und abgekühlet werden; hierauf drücket man das übrige Wasser behende heraus, und macht den Kohl in Stücken eine Hand breit und ohngefähr einen Finger dick, welches sich von dem gekochten Kohl wohl formiren läßt, alsdann schmiert man eine Tortenpfanne mit Butter, und legt den Kohl Stückweise darein, nimmt hernach nach Proportion ein gutes Theil von dem gekochten Kohl, drückt das Wasser sauber heraus, hackt es klein, ferner nach Gutdünken fein geriebenes Brod, einige rohe Eyer, auch, so man will, etwas weiches Rührey, abgeriebene Butter, so viel, daß es gut davon werden kan, wie auch Salz und Muscatenblüth, und macht eine Farce davon; will man Corinten darein haben, so können solche zuletzt darunter gemengt werden. Endlich legt man solches 2 oder anderhalb Finger breit hoch auf den Kohl, macht es mit einem warmen Messer fein rund und glatt, kärbt es auch mit dem Messer ein wenig kraus, und backt es in der Tortenpfanne unten und oben mit Feuer, daß es schön gelbbraun wird. Wenn man anrichtet, muß es mit einer Schaumkelle behende heraus genommen werden, damit es nicht zerbricht, und denn kan man eine Butter- oder Rahmsause darüber machen, auch womit man will garniren, so ist es recht gut.

35. Wie wird der Savoyer- oder weisse Kohl ordinair mit Rahm gestoft?

Der Kohl kan gleichfalls ganz im Wasser mit ein wenig Salz mürb gekocht, denn heraus genommen, abgekühlt, das Wasser davon ausgedruckt und in 4 Stücken geschnitten werden. Hernach nimmt man die grossen Stengel auch heraus, und legt sie

Stück-

Stückweise in eine breite Pfanne, nebst einem guten Stück Butter, etwas süssen Rahm, gestossenem Zwieback, Muscatenblüth und ein wenig Salz oder kehrt die Butter ein wenig im Mehl um, thut solches alles daran, läßt es auf gelindem Feuer langsam und verdeckt durchstofen, und schüttelt es zuweilen ein wenig loß, damit es sich nicht ansetzet, so wird er recht gut und schön; man kan auch herum legen, was man will. Der Kohl kan auch nur mit bloſſer Butter abgestoft, und bey Rindfleisch, Hammelfleisch, Gänsen, Enten, u. d. g. gegeben werden.

36. Wie pflegt man aber diesen Kohl auf eine andere Art, als ein Gemüse zuzurichten?

Den Kohl pflegt man nur in 4 Stücke zu schneiden, in Wasser und ein wenig Salz ganz mürbe zu kochen, denn drückt man das Wasser recht rein aus, macht die dicken Stengel heraus, hackt den Kohl klein, läßt etwas Butter in einer Pfanne recht heiß werden, thut einen Löffel voll Mehl darein, und rührt es um, denn auch den gehackten Kohl, ein wenig Pfeffer und Salz, Muscatenblüth und süssen Rahm. Dieses alles läßt man wohl durchstofen, und kan hernach gegeben werden, wobey man will, auch kan man es mit allerhand Würsten oder Cotelettgens garniren. Will man es aber verändern oder verbessern, so thue man den Kohl ein wenig vorher, ehe er aufgetragen werden soll, auf die Schüssel, streue fein geriebenes Brod etwas dick darüber, belege es mit dünnen Butterscheiben, denn wird es auf einen niedrigen Dreyfuß gesetzt, ein wenig heisse Asche darunter gethan, eine Feuerschaufel ganz glüend gemacht, einigemal darüber gehalten, damit es recht gelbbraun wird, mit Wurst

oder Carbonade garnirt und auf die Tafel gegeben, so ist es ein recht schönes Gerichte. Es kan auch mit der Schüssel in eine Tortenpfanne gesetzt, darin gebacken und ihm die Farbe gegeben werden.

37. Wie pflegt man ferner sauren Kohl zu kochen?

An dem Kohl muß man vorher die dicken Stengel ausmachen, alsdann fein schneiden, und wenn man ihn geschwind fertig haben muß, wird der geschnittene Kohl in Wasser und ein wenig Salz erstlich mürb gekocht, er muß aber in kochendem Wasser zum Feuer gebracht werden. Wenn er nun gar ist, druckt man das Wasser recht aus, durchstoft ihn mit einem Stück Butter, ein wenig Mehl, Weineßig und Kümmel, und so es nöthig ist, mit ein wenig Salz, damit er fett wird, so ist er recht und gut. Am besten aber wird er, wenn man, nachdem der Kohl fein geschnitten ist, sogleich ein wenig Salz und Kümmel darunter mengt, solchen nebst einem Stück Butter in ein Geschirr thut, fest zudeckt und auf gelindem Kohlfeuer in seiner eigenen Brühe gar schwitzen läßt, zuweilen umrührt, wenn er gar ist, vollends so viel Butter, als nöthig ist, wie auch ein wenig Mehl und Weineßig daran thut, und damit durchstofen läßt, so wird er recht und gut seyn.

Wenn man von eingemachtem sauren Kohl Gebrauch machen will, muß selbiger mit kochendem Wasser zum Feuer gesetzt, und weilen er sich hart hält, etwas lange gekocht werden; wenn er denn recht mürbe ist, so gießt man das Wasser ab, und stoft den Kohl, wie vorher, daß er recht gut wird.

38. Wie

38. Wie wird aber der braune lange Kohl mit Castanien zugerichtet?

Dem braunen Kohl müssen die Blätter von den Stengeln abgestreift, der Herzpoll mit dem mürben Stengel abgeschnitten und kreuzweise eingekerbt, aber zugesehen werden, daß man keine welke Blätter mit darunter bekommt, denn solche werden nicht mürbe und verderben das andere, alsdenn in kochend Wasser, nachdem er wohl gewaschen, nebst einer Hand voll Salz ans Feuer gesetzt, zugedeckt, recht mürbe gekocht, hernach auf einen Durchschlag gethan und das Wasser rein ausgedrückt, hierauf mit einem guten Theile Butter und rein gemachten Castanien in einen Hafen gethan, zugedeckt und auf einem Kohlfeuer langsam durchgeschwitzt und zuweilen umgeschüttelt, bis die Castanien recht mürbe sind, und der Kohl mit den Blättern wohl durchgestofet ist, so wird er recht gut. Wer Rosinen darinnen verlangt, der kan auch solche darein thun, sie müssen aber vorher besonders ein wenig kochen, und denn zu dem Kohle gethan werden. Und auf diese Art kocht man den Kohl vor und nach dem Frost; wenn aber der Kohl recht gefroren ist, so kan solcher, wie vorher, recht sauber abgepuzt, wohl abgewaschen, das Wasser rein abgeschwänkt, und denn mit einem guten Stück Butter zum Feuer gesezt, fest zugedeckt werden, hernach läßt man ihn auf gelindem Kohlfeuer in seiner eigenen Brühe gar schwizen, und zulezt, wenn er gar und recht mürbe ist, macht man ihn mit Castanien vollends zurechte, wie vorher, so wird er auch recht gut. Es dient dabey eine Bratwurst, Carbonade, eine gebratene Gans oder Ente, welches man hat oder gerne haben will.

39. Und wie wird der gemeine Garten- oder Strupfkohl gekocht?

Selbiger wird sauber gepuzt, gewaschen und gebrüht, wohl ausgedruckt, klein geschnitten, und ein wenig im Schmalz geröstet, hernach in einen Stollhafen gelegt, Muscatenblüthe darauf gestreut, und zulezt ein gut Stük Butter darzu gethan. Einige rösten den Kohl gar nicht im Schmalz, sondern wenn er gebrühet, und klein geschnitten, thun sie ihn in einen Hafen, schütten Gewürz, Back- oder Bratschmalz mit siedender Fleischbrühe daran, und lassen es miteinander sieden, zuletzt thun sie noch ein gut Stück Butter dazu, und geben ihn entweder allein, oder richten ihn über Lamm- Kalb- oder Schweinefleisch an. Einige legen auch wohl das Fleisch etwa eine halbe Stunde zuvor unter den Kohl, und lassen es ein wenig mit sieden. Es kan selbiger auch trocken geschweisset, ausgedrukt, gehakt, im Schmalz geröstet, und denn in Fleischbrühe gesotten, auch ein wenig Mehl daran gebrannt werden.

40. Wie pflegt man den welschen Kohl zuzurichten?

Man nimmt nur die Dorschen oder Herzlein von dem welschen Kohl, wäscht und brüht sie, streut hernach in einen Stollhafen gutes Gewürz, macht eine Lage Köhle, denn wieder Gewürz, ein Stücklein Backschmalz, hierauf wird wieder eine frische Lage Kohl gemacht, und also wechselsweise bis der Hafen voll ist, alsdenn gießt man siedende Fleischbrühe daran, und läßt ihn sieden. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten kan man ein Stäublein Mehl daran

brennen, und kurz vorher, ehe er ganz fertig ist, auch ein wenig Butter darein thun, und alles miteinander sieden lassen. Oder es werden die Dorschen und Herzlein mit Salz und Backschmalz in eine Pfanne mit siedendem Wasser gethan, und man läßt solches schweissen, bis der Kohl weich ist; alsdenn wird das Wasser herab geselht, ein wenig Fleischbrühe daran gegossen, etwas Butter darzu gethan, mit Pfeffer und Muscatenblüthe gewürzt, noch ein wenig aesorten, alsdenn angerichtet, und nochmals Pfeffer darauf gestreut.

41. Und wie wird derselbe mit Knoblauch zubereitet?

Wenn der Kohl zum Anrichten in Fleischbrühe gesotten, so wird derselbe in der Schüssel neben einander in die Runde herum gesetzt, Schmalz heiß gemacht, 2. oder 3 zerschnittene Knoblauchzehen darein geworfen, und über den Kohl gebrennt.

42. Wie wird er ferner gefüllt gekocht?

Die Herzlein werden heraus geschnitten, und man läßt alles zusammen in Fleischbrühe sieden, hernach hackt man die Herzlein, nebst ein paar Briesen und einigen abgesottenen ausgeschälten Krebsen, und, so es beliebt, auch ein wenig Petersilienkraut darunter klein, würzt es, schlägt ein Ey daran, und füllt es in den Kohl, alsdenn wird eine Schüssel mit Butter bestrichen, Gewürz auf den Boden gestreut, und den Kohl darein gesetzt, hernach wieder Gewürz und Butter darauf gethan, mit Krebsschwänzen und Scheeren besteckt, siedende Brühe daran geschüttet, mit angebrühten Kohlblättlein zugedekt, gesotten, auch ein-

ein- oder zweymal mit dieser Brühe übergossen, und zuletzt noch etwas Butter daran gegeben. Oder: Man nimmt schöne grose Blätter von dem welschen Kohl, so nicht gar zu grün sind, wäscht selbige, alsdenn brühet man sie in Fleischbrühe ab, indessen wird übriger Kalbsbraten, nebst den Nieren und Fett genommen, solches gehackt, ein Theil in Schmalz geröstetes und ein Theil ungeröstetes Semmelmehl und Gewürz darzu genommen, hernach schlägt man ein paar Eyer daran, rührt es, wenn es zu dick, mit ein wenig Fleischbrühe untereinander, und wickelt alsdenn, so viel beliebig, in ein ausgebreitetes Kohlblat. Wenn sie alle fertig, so legt man sie in eine mit Butter bestrichene Schüssel; hierauf wird siedende Fleischbrühe darzu gegossen, Gewürz darauf gestreut, Butter daran gethan, und man läßt es also auf Kohlen sieden, siehet aber bisweilen dazu, und wendet selbige um, damit sie überall recht aussieden. Wenn man aber dieses Kohls viel macht, kan er auch wohl in einem Stollhafen abgesotten, und denn erst in eine Schüssel angericht werden; ehe er aber angerichtet wird, muß man allezeit noch ein wenig Butter mit aussieden lassen. Mit eben dieser Nierenfülle wird auch der vorher beschriebene Herzleinkohl gefüllt, und kan man das, was von den Herzlein oder Dörschlein herausgeschnitten wird, ebenfalls, wie bey den vorigen, gebrauchen.

43. Und wie wird er mit Käse zubereitet?

Wenn der Kohl völlig in der Fleischbrühe gesotten ist, so wird ein gutes Theil geriebener Parmesankäse in eine Schüssel gestreut, der Kohl darauf gelegt, und die Brühe, darinnen er gesotten hat, darüber ge-

gegossen, denn wieder dergleichen Käse darauf gestreut, und denn der übrige Kohl. Hernach thut man, nach Belieben, Butter oder Oel darüber, und läßt ihn noch einmal aufsieden, so ist er fertig.

44. Wie kocht man Kohlruben oder Kohlrabi?

Die grüne Blätter werden von den Kohlruben abgeschnitten, hierauf wie weise Ruben geschält, alsdenn in Plätzlein geschnitten, auch von dem Grünen die Herzlein darzu genommen, gewaschen, hernach gießt man siedendes Wasser darüber, und läßt sie halb weich sieden, denn wird das Wasser davon gegossen, Fleischbrühe daran geschüttet, ein wenig Mehl geröstet, Fleischbrühe darzu gethan, solches abgerührt, und man läßt es in dem Pfännlein einen Sud thun. Wenn dieses geschehen, so gießt man es über die Kohlrabi, würzt solche mit Ingber und Muscatenblüthe, läßt es also miteinander sieden, und wenn man bald anrichten will, so thut man einen guten Theil Butter daran, und läßt selbiges noch einen Sud mit aufthun; indessen übergießt man es mit der Brühe einigemal, daß es ein dickes Brühlein werde. Zuletzt kan man, so es beliebig, ein wenig Milchrahm an die Brühe rühren, und nur einen einigen Wall mit thun lassen, alsdenn in eine Schüssel anrichten, und Muscatennuß darauf streuen.

45. Wie werden sie gefüllt zugerichtet?

Sie werden geschält, ausgehöhlt, hernach hakt man das Ausgehöhlte klein, röstet es in Rindsfett; man kan auch ein wenig gehaktes Kalbfleisch mit Rindsmark oder Spek darzu thun, wie auch Gewürz, ein wenig Salz, Semmel, und 1, oder 2 Eyer; hier-

auf

auf läßt man die ausgehöhlten Kohlrüben im Wasser aufkochen, wenn sie fast weich und vertrieret, so füllt man das Gehackte darein, legt sie in heisse Rindfleischbrühe, und läßt sie kochen. Wenn sie fertig, schneidet man sie scheibigt in eine Schüssel, nimmt von der Brühe, darinnen sie gekocht, in einen Hafen, thut Semmel, Gewürz und Butter darzu, wenn es dicklich, so gießt man es darüber. Oder: die Kohlrüben werden abgebrüht, daß sie nicht gar zu weich werden, alsdenn schneidet man oben einen Platz ab, höhlet sie in der Mitten aus, nimmt abgesottene Briese, Krebse, Kalbfleisch, hackt alles untereinander, röstet Eyerbrod in Butter oder Schmalz, rührt es unter das Gehackte, schlägt ein paar Eyer daran, salzt und würzt es, füllt es in die Kohlrüben, deckt sie mit dem Deckel wieder zu, thut sie in einen Stollhafen, gießt Krebsbrühe darüber, würzt und läßt sie sieden, wenn sie gesotten, thut man Butter daran, richtet sie an, und gießt die Brühe darüber.

46. Wie pflegt man weis (süß) Kraut auf gemeine Art zu kochen?

Man nimmt das Kraut, schneidet solches, thut die grossen Dorschen davon, wäscht es sauber, legt selbiges in einen Hafen, gießt siedendes Wasser darüber, streut ein wenig Kümmel daran, und läßt es sieden. Wenn es weich gesotten, wird das Wasser abgeseiht, gute Fleischbrühe daran geschüttet, Brat- oder Backschmalz darzu gethan, mit Pfeffer gewürzt, selbiges in eine starke Glut gesetzt und läßt es immerfort sieden, wie einen Kohl. Will man Fleisch darunter haben, so kan solches, wenn es in einem besondern Hafen schier weich gesotten ist, aus der Brüh genom-

nommen, und unter das Kraut gelegt werden, damit es nebst demselben noch ein wenig koche.

47. Wie macht man ein gefülltes weises Kraut?

Man nimmt ein Krauthäuptlein, blanschirt es, öfnet sodenn die Blätter nach einander auf eine feine geschickte Art, ohne sie loß zu machen. Wenn dieses geschehen, so wird ein Blatt nach dem andern mit einer Fülle von wohlgewürztem Geflügelfleisch, oder von Fischfleisch, nachdem die Jahrszeit ist, mit gutem wohlschmeckendem Gewürz gefüllt. Wenn nun das Krauthäuptlein gefüllt ist, so schließt man die Blätter wieder zu, und thut es in eine Casserole mit gebräunten Schnitten von Rindfleisch, ein wenig Mehl, seinem eigenen Jus, ein wenig fetter Brühe, auch Fisch- oder klarer Erbsenbrühe, nach Beschaffenheit der Fülle. Hierauf läßt man alles zusammen kochen mit Salz, Pfeffer und Nägelein. Wenn nun das Kraut gekocht ist, so wird es in einer Schüssel ohne Sause angericht, und zum Voressen mit einem Ragout von Champignons, daran man einen guten Jus von Rindfleisch thut, oder auch ohne Jus, auf den Tisch gegeben, und die Schüssel mit gebackenen Champignons, oder Semmelrinden, oder Petersilie belegt.

48. Wie pflegt man Kabuskraut zu kochen?

Erstlich werden die Krauthäuptlein halb voneinander geschnitten, gewaschen, und läßt sie in siedendem Wasser etwas weich werden, alsdenn seiht man sie ab, legt solche in einen Stollhafen, zuvor aber in denselben ein wenig Backschmalz, thut eine Handvoll geriebenes Brod, Pfeffer und Kümmel zwischen eine jede Lage, bis das Kraut alles in dem Hafen ist. Hierauf

auf wird eine gute Fleischbrühe und Eßig daran gegossen, und man läßt es wacker sieden, damit es ein dickliches Brühlein werde. Anstatt des geriebenen Brods kan auch geröstetes Mehl daran gethan werden.

49. Wie aber ein Nieder-Sächsisches rothes Kraut?

Das Kraut wird klein zerschnitten, hernach in einen Stollhafen, nebst einem Stücklein Butter, Fleischbrühe, Salz, Pfeffer und Ingber, gethan, und man läßt solches miteinander eine Stunde kochen; alsdenn gießt man Weineßig daran, und läßt es noch eine halbe Stunde sieden.

50. Und wie kocht man ein frisches saures Kraut?

Man nimmt weisses Kraut, hobelt es wie Salat, und das Gehobelte thut man in einen Hafen, hernach gießt man Fleischbrühe und Wein, jedes halb, und ein wenig Eßig daran. Dieses alles läßt man zusammen wohl kochen, würzt es mit Pfeffer, Ingber, Kümmel und ein wenig Salz; zuletzt wird ein gut Stück Butter daran gethan, der Hafen umgeschwenkt, denn läßt man es so lange kochen, bis es weich ist, und eine kurze Brühe bekommt, hierauf wird es angerichtet.

51. Wie ferner auf eine andere Art?

Wenn das Kraut alt und sauer ist, wird es ein wenig gewaschen, alsdenn halb Wein und Fleischbrühe daran gegossen, und läßt es sieden. Wenn es nun halb abgesotten ist, so w'rd es ein wenig von der Brühe abgeseihet, wie man es bey dem andern Kraut zu machen pflegt, denn mit Butter geschmelzt, mit Muscaten-

catenblüth und Pfeffer gewürzt, und läßt es noch eine Weile miteinander sieden.

52. Wie wird es mit Schweinefleisch gekocht?

Wenn das Schweinefleisch gewässert ist, wird es im Wasser zugesetzt, gesalzen, und läßt es sieden, bis es verschäumt hat; denn wird selbiges aus dieser Brühe genommen, solches in einen andern Hafen samt dem Kraut zugesetzt, von dieser Brühe, darinnen das Fleisch gesotten; wird es in eine Schüssel gelegt, zugedeckt, damit es warm bleibt, alsdenn hackt oder schneidet man ein wenig Zwiebeln, röstet sie nebst einem Stäublein Mehl im Schmalz, rührt es unter das Kraut, und richtet es über das Fleisch an. Das Fleisch wird auch so gleich mit dem Kraut zugesetzt, hernach, wenn es weich, heraus gethan, und warm gehalten, bis das Kraut auch weich ist.

53. Wie wird das saure Kraut mit Oel zugerichtet?

Das Kraut legt man in einen Hafen, gießt Fleischbrühe und frisches Baumöl daran, pfeffert und salzt es, läßt selbiges sieden, rührt es bisweilen herum, und streut im Anrichten noch ein wenig Pfeffer darauf.

54. Wie pflegt man den Spinat oder das grüne Kraut zu kochen?

Man nimmt die zärtesten und grünesten Blätter vom Spinat, thut die Stiele davon, und wäscht sie wohl, blanschirt solche hernach, läßt sie austropfen, und hackt sie wohl. Wenn dieses geschehen, so thut man ein gut Stück frischer Butter in eine Casserole, läßt sie zergehen, legt den Spinat mit Salz und Pfef-

fer hinein, daß alles miteinander koche. Wenn man anrichten will, so wird Muscatennuß darein gerieben, oder man thut frischen Milchrahm daran, und gibt es zum Vorgericht, mit gebackenen Semmelrinden, oder mit Spinat gefüllten oder gebackenen Champignons auf den Tisch.

55. Wie aber mit Zwiebeln?

Der Spinat wird sauber ausgeklaubt, gewaschen und gebrüht, kaltes Wasser darüber gegossen, wohl ausgedruckt, alsdenn nebst ein wenig Zwiebeln klein gehakt, hernach Schmalz in einer Pfanne heiß gemacht, und das Kraut mit ein wenig Mehl darinnen geröstet, hierauf Fleischbrühe daran geschüttet, gesotten, und zuletzt mit Salz, Pfeffer und Muscatenblüthe gewürzt.

56. Und wie mit Krebsen?

Das Kraut des Spinats wird von den Stielen abgezopft, gewaschen, gebrüht und klein gehackt; alsdenn läßt man ein wenig Butter oder Schmalz in einem Stollhafen heiß werden, thut den Spinat darein, und röstet ihn darinnen; zuvor aber werden Krebse abgesotten, ausgeschält und klein gehakt, wenn diese aber Eyer haben, thut man dieselben besonders, und hackt sie nicht mit, die Schalen aber werden mit einem Stüklein Butter zerstossen, und mit süssem Rahm durchgezwungen; hierauf mischt man das Gehackte von den Krebsen, mit den Eyern unter das geröstete Kraut, gießt den mit denen Schalen durchgezwungenen Rahm daran, würzt es mit Muscatenblüth und Cardemomen, läßt es sieden, und wirft zuletzt ein Stücklein Butter darein.

57. Wie

57. Wie wird der Mangolt gekocht?

Der Mangolt wird sauber verlesen, von den Stielen abgestreift, gewaschen und wie ein Kohl gebrüht, alsdenn klein gehakt, Schmalz in einer Pfanne heiß gemacht, den Mangolt darein gelegt, und wohl geröstet. Hierauf thut man solchen in einen Stollhafen, gießt Fleischbrühe daran, und thut ein gut Theil Milchrahm darein, würzt ihn auch mit Salz, Pfeffer und Muscatennuß, gießt ein wenig Eßig darzu, und läßt ihn auf den Kohlen pratzeln; zulezt wird auch Butter daran gegeben, und selbiger in eine Schüssel angerichtet. Wer will, kan den Mangolt auch mit lauter Butter kochen, und den Milchrahm davon lassen, zulezt aber, dessen ungeacht, ein wenig Eßig darnan schütten.

58. wie wird ein gefüllter Kopf-Salat a la dame Simone zugerichtet?

Man nehme Kopf-Salat, welle denselben nur einen Augenblik in heissem Wasser auf, ziehe ihn also fort wieder heraus, und lasse ihn ablaufen. Hierauf nimmt man gar gekochtes Hühnerfleisch, oder das Brustfleisch von Capaunen, hakt dasselbe mit einigen Stücken von gekochtem Schinken, einigen Champignons, einem Kalbseuter, ein wenig aufgewelltem Spek, einer kleinen Zwiebel, ein wenig Petersilie, dem Gelben von 4. oder 5 rohen Evern, und etwas Semmelkrumen, welche in Rahm geweicht worden, würzt es denn mit Salz, Pfeffer, guten Kräutern und feinen Gewürzen, so es zusammen wohl gehakt ist, so stoßt man es im Mörsel. Hernach nimmt man die Köpfe, druckt einen nach dem andern aus, faßt den Kopf-Sa-

lat von der Seite des Fusses in die Hand, ziehet ein Blatt nach dem andern auseinander, jedoch ohne selbige zu zerreissen, und so man damit bis an das Mittelste oder Herz gekommen ist, nimmt man dasselbe heraus, und macht an dessen Stelle ein Stück von der Fülle, richtet denn die Blätter wieder zusammen ordentlich in die Höhe, so wie sie zuvor gewesen, bindet Bindfaden um den Kopf, und füllt auf solche Weise allen Kopf-Salat. Hernach nimmt man 2 Pfund Kalbfleischscheiben aus der Keulen, belegt damit den Boden einer Casserole, thut einige Spekstreifen und Zwiebelscheiben dazu, bedeckt die Casserole, und läßt es auf dem Casserolloche schwitzen; wenn es hernach angebacken ist, so wird ein wenig Mehl darzu gestreut, solches zusammen mit einem Löffel beständig umgewendet, damit es ein wenig braun werde, alsdenn halb Jus und halb Brühe daran gegossen, mit Salz, Pfeffer, Gewürznägelein, Petersilie, einer kleinen ganzen Zwiebel und Lorbeerblättern gewürzt. Hernach legt man den gefüllten Salat ordentlich in einen Kessel beyeinander, gießt die angezeigte bereitete kräftige Brühe daran, und läßt selbige darinnen gar kochen. Wenn alsdenn der Kopf-Salat gar ist, und ihn weis anrichten will, so wird er heraus gezogen, loß gebunden, damit er wohl austropft, und nebst einem weisen Coulis in eine Casserole gethan. Es muß aber dasselbe ein wenig dicker als sonst zu Potagen seyn. In solchem Coulis läßt man den Kopf-Salat gelinde aufkochen, legt ihn hierauf gehörig in eine Schüssel, und richtet ihn als ein Beygericht warm an. Es wird auch solcher Kopf-Salat braun angericht, und anstatt des Coulis Schinkenessenz genommen. Man kan auch diesen Kopf-Salat

lat mit einem Ragout von Champignons oder Mussesronen, oder Trüffeln, und steht solches in eines jeden Belieben. Mit diesem Kopfsalat werden alle Arten von Gesundheits-Potagen belegt, und kan solches, anstatt daß man es in einer Bräse kochen läßt, nur in einer kräftigen Brühe gekocht werden.

59. Und wie richtet man gefüllten und gebackenen Kopfsalat a la Dame Simone zu?

Wenn man den Kopfsalat nach vorbeschriebener Art gefüllt und in einer Bräse gekocht hat, wird er heraus gezogen und läßt ihn austropfen, hernach werden 3 oder 4 Eyer, wie zu einem Eyerkuchen, eingeschlagen, in selbige die Salatköpfe eingetunkt, mit zarten weissen Semmelkrumen bestreut, im Schmalz gebacken, daß sie sich wohl färben, und zuletzt auf einer zusammen geschlagenen Serviette mit gebackener Petersilie zu einem Beygericht angerichtet. Man kan auch Hauptgerichte damit belegen.

60. Wie kan man Endivien, Laktuk und Salathäupter warm zurichten?

Der Laktuk, die Endivien und Salathäupter müssen reinlich ausgeklaubt, alsdann gewaschen und gebrüht werden; hierauf thut man solches in einen Stollhafen, gießt siedende Fleischbrühe daran, thut auch Pfeffer, Muscatennuß, Muscatenblüth, und zuletzt Butter, oder ein wenig eingebrenntes Mehl dazu, denn siedet man es ferner, und trägts also auf, oder richtets über gesottenes Kalbs- oder Lammfleisch, auch über Hühner und Tauben an.

61. Wie werden die Laktukstengel warm zubereitet?

Wenn der Laktuk in den Samen gehen will, schießt er zuvor lange Stengel auf, diese werden geschält und gesotten, denn gießt man Fleischbrühe daran, würzt mit Pfeffer und Muscatenblüth, läßt es zusammen sieden, thut ein Stück Butter darein, schlägt ein paar Eyer aus, zerklopft sie, und wenn man sie anrichten will, so gießt man von der Brühe an die zerklopften Eyer, zerrührt selbige darinnen, damit sie nicht zusammen lauffen, und richtet sie über die Stengel an.

62. Wie wird der Hopfen warm zugerichtet?

Derselbe wird abgeschnitten, geputzt und im Wasser abgesotten, hernach gießt man in einem Stollhäfelein Fleischbrühe daran, würzt es mit Pfeffer und Muscatennuß, läßt es ein wenig aufsieden, und kurz vor dem Anrichten wird noch ein gut Stück Butter darein geworfen.

63. Wie pflegt man den Zellerie warm zu verspeisen?

Dieser wird in Scheiben geschnitten, man kan auch etwas Grünes daran lassen, alsdann brüht man ihn bis er weich wird, hernach wird Fleischbrühe, geriebene Semmel, ein wenig Pfeffer und Muscatennuß daran gethan und gesotten. Ehe man anrichtet, legt man ein Stück Butter hinein.

64. Wie werden die Wegwarten- oder Cichorien-Wurzeln zugerichtet?

Wenn man von denen Wegwartenwurzeln die schwar-

schwarzen Schelfen reinlich abgeschält und den Kern heraus gethan hat, können sie 3 oder 4 Stunden lang in Röhrwasser gelegt werden; alsdann legt man sie in siedend Wasser, und läßt sie eine gute Weile sieden. Wenn sie abgesotten sind, wird das Wasser davon abgeseiht: sind sie denn noch etwas bitter, und es leidet solches die Zeit, können sie wieder in kaltes Wasser gelegt, hernach wohl abgeseiht werden, und kan man in einem Stollhafen siedende Fleischbrühe daran schütten, mit Salz, Pfeffer und Muscatenblüth würzen, auch zugleich, oder zuletzt ein Stücklein Butter daran thun und ferner sieden lassen, oder aber es kan gleich anfänglich anstatt der Butter Mehl darein gebrennt werden. Man kan auch, wenn sie abgesotten, eine Sause von Wein oder Weineßig, Zucker, Weinbeeren, Eyerdottern und Butter darüber machen.

65. Wie kocht man aber Wegwartensprößlinge oder Keimlein?

Von den Wegwartensprößlingen oder Keimlein muß unten das Harte und Weisse hinweg, das andere Linde und Gelblichte aber noch zweymal von einander geschnitten werden, und dieses eine gute Stunde in kaltem Wasser liegen lassen, damit es die Butter recht heraus ziehe, denn wird es reinlich herausgewaschen, gebrüht, und wieder in kalt Wasser gelegt, hernach in einen Stollhafen gethan, Fleischbrühe daran gegossen, mit Salz, Pfeffer, Muscatenblüth und Muscatennuß gewürzt, und zugleich ein Stücklein Butter hinein gelegt, oder ein wenig Mehl daran gebrennt; zuletzt kan man noch ein Stücklein Butter dazu thun, und noch einen Sud aufthun lassen.

66. Wie pflegt man Pastinaten oder welsche Petersilie zu kochen?

Es werden die Pastinaten geschabet, Viertelweiß und sodann länglichte Stücklein daraus geschnitten, gewaschen und in Wasser und Salz gesotten, bis sie weich werden, denn seihet man das Wasser davon, thut die Pastinaten in einen Stollhafen, gießt Fleischbrühe dazu, würzt es mit Ingber, Pfeffer und Muscatennuß, legt ein gut Theil Butter darein, setzt es auf Kohlen, damit es stark siedet, und schwingt es zuweilen im Hafen herum, damit sich solches nicht anlege. Will man die Pastinaten nicht mit lauter Butter machen, kan ein wenig Mehl daran gebrannt, sodann ein halbe Stunde vor dem Essen gesotten Fleisch unter die Pastinaten gelegt, und also ein wenig mit aufgekocht werden.

67. Wie werden die Scorzoneren zugerichtet?

Sie werden in Röhrwasser gelegt, hernach im Wasser ein wenig weich gesotten, daß sich die äussere schwarze Schelfe abziehen läßt, alsdann in Fingers lange Stücklein zerschnitten, ins Wasser gelegt, hernach in einer Fleischbrühe gut gewürzt abgesotten, und zulezt noch ein Stück Butter darein gethan.

68. Und wie werden die Scorzoneren oder Haberwurzeln fricaßirt zubereitet?

Wenn die Scorzoneren abgezogen worden, werden sie in Scheiben geschnitten, und in Butter, mit klein geschnittenen Chalotten gebraten. Wenn sie braun gebraten sind, thut man ein wenig Pfeffer und Eßig dazu, und läßt sie kochen.

69. Wie

69. Wie pflegt man die Zuckerwurzeln zu backen?

Die Zuckerwurzeln werden sauber geputzt, und in siedendem Wasser nur einmal aufgekocht; hierauf ein Teig gemacht, solche darein getunkt, und denn in heisser abgeklärter Butter ausgebacken, und angerichtet.

70. Wie richtet man die Cardons zu?

Sie werden geputzt, in Stücken geschnitten und mit einem Semmel im Wasser gewellet, hernach läßt man solche austropfen, thut sie in eine Casserole mit Jus von Rindfleisch, gehackten Rindsmark, Salz, Pfeffer und einem Bündgen guter Kräuter. Dieses alles wird zusammen gemächlich gekocht, abgefettet, und zum Beygericht an Fleischtagen mit Citronensaft oder einem Löffel voll unreifen Traubensaft angerichtet.

71. Wie werden die Cardons a la Dame Claude zubereitet?

Man richtet die Cardons zu, wie erst angezeigt worden, alsdann kocht man sie in der fetten Brühe und Jus von Rindfleisch, Salz, Pfeffer, und einem Bündgen feiner Kräuter. Wenn solches geschehen, so richtet man sie zum Beygericht warm an; sie werden auch in der weissen Sause mit guter frischer Butter, Salz, Pfeffer, und einem Löffel voll unreifen Traubensaft zubereitet.

72. Und wie wird ein Beygericht von Spanischen Cardons verfertiget?

Die Spanischen Cardons werden in Stücken ge-

geschnitten, gewaschen, und im Wasser mit einem Stück Semmel aufgewellt, hernach läßt man sie austropfen, thut selbige in eine Casserole mit Jus von Rindfleisch und Rindsmark, mit Salz, Pfeffer und einem Bündgen guter Kräuter gewürzt. Dieses alles zusammen kocht man gelinde, fettet es hernach ab, und richtets mit Citronensaft oder einem Löffel voll unreifen Traubensaft zu einem Beygericht an. An Fasttagen richtet man sie mit einer weissen Brühe an, die aus Mehl, Salz, Pfeffer, ein wenig Weineßig und dem Gelben von 2 Eyern besteht.

73. Wie werden die Bohnen gekocht?

Die Bohnen werden in ein Wasser gelegt, so geht die Haut herab, hernach in Butter geröstet und in einen Stollhafen geschüttet, alsdann gießt man Fleischbrühe daran, pfeffert sie, läßt es sieden, bis die Bohnen weich werden. Wenn es beliebt, kan man zuletzt ein gehacktes Petersilienkraut daran thun, und einen Sud mit thun lassen. Oder: Man brüht die Bohnen, thut sie in einen Stollhafen, gießt Fleischbrühe daran, röstet ein wenig Mehl darein, würzt sie mit Pfeffer und Muscatennuß, läßt selbige über einer Kohle nochmals aufsieden, und thut, wenn man sie bald anrichten will, einen guten Theil Butter darein.

74. Wie werden die Bohnen mit Rahm zugerichtet?

Sie werden gebrüht, ein wenig in Butter geröstet, alsdann gießt man süssen Rahm daran, würzt sie mit Pfeffer und Muscatenblüth, läßt es mit einander, und zuletzt mit ein wenig Butter aufsieden.

75. Wie

75. Wie kocht man frische oder Kieferbsen?

Man thut junge ausgekörnte Erbsen in ein Häfelein, gießt Fleischbrühe daran, würzt sie mit Pfeffer und Muscatenblüth, thut ein gut Theil Butter dazu, röstet ein wenig Mehl darin, und zuletzt legt man noch ein Stücklein Butter daran.

76. Wie werden grüne Erbsen in der Casserole zugerichtet?

Man nimmt recht weiche grüne Erbsen, paßirt sie mit Butter in der Casserole, oder mit Speck, und läßt sie ein wenig kochen; alsdann werden sie mit Salz, einem Bündgen kleiner Zwiebeln und Peterssille gewürzt. Wenn sie fast gar sind, wird frischer Rahm hinein gethan, oder Milch mit Eyern angerührt, und hernach zu einem Beygericht angerichtet. Wer will, kan auch Zucker darein thun.

77. Und wie pflegt man frische Erbsen mit den Schalen zu kochen?

Es werden von den Erbsen die starke Häserlein an den Schalen herab gezogen, wie bey den Bohnen, hernach gewaschen und gebrüht. Wenn das Wasser abgegossen, thut man Fleischbrühe und Gewürz daran, brennt ein wenig Mehl darein; zuletzt wirft man noch ein Stücklein Butter daran, und läßt es noch einmal mit auffieden.

78. Wie kocht man die gelbe Rüben?

Dieselbe werden abgeschabt und geschnitten, in halb Wasser und halb Fleischbrühe zum Feuer gesetzt, weich gesotten, wohl abgebrüht, hernach brennt man

ein

ein wenig Mehl darein, thut etwas Pfeffer dazu, und richtet es über Lamm- oder Kalbfleisch, oder auch Füsse an. Wem es beliebt, der kan auch würflich geschnittene Zwiebeln mit dem Zusetzen hinein thun, zuletzt wieder mit dem Mehl röſten und hinein legen.

79. Wie werden solche mit Mandeln zugerichtet?

Nachdem die gelbe Rüben geschabt und geschnitten worden, brüht man solche, seiht das Wasser davon ab, und hackt sie klein; indessen werden die Mandeln abgezogen und ebenfalls gehackt, denn thut man die gehackte Rüben und Mandeln zusammen in einen Stollhafen, gießt süssen Rahm daran, und läßt es wohl mit einander sieden, daß sie dicklich werden; wenn man es recht gut machen will, kan ein wenig Zucker und Zimmet darunter gerührt werden, und zuletzt läßt man ein Stück Butter mit aufsieden; wenn sie angerichtet sind, kan man geriebenes im Schmalz geröstetes Brod, oder aber, wenn sie auf die bessere Art zubereitet worden, Zucker und Zimmet darauf streuen.

80. Wie pflegt man ein Gemüse von ordinairen Rüben, wie auch von gelben Wurzeln zuzurichten?

Die Rüben oder Wurzeln muß man erstlich so ganz kochen, so behalten sie ihre Süßigkeit, alsdann abkühlen lassen, und auf einem Reibeisen klein reiben, solches hernach in eine Casserole nebst etwas Butter im Mehl umgekehrt, Salz, Pfeffer, Muscatenblüth und süssen Rahm daran gethan, solches auf dem Feuer abgerührt, so ist es recht. Es ist solches bey einer

Car-

Carbonade, einer Bratwurst, Rindfleisch u. d. g. zu geben recht gut.

81. Wie werden die Märkischen oder Bayrischen Rüben gekocht?

Diese Rüblein werden geschabt und ins Wasser gelegt, damit sie schön weiß bleiben, hierauf macht man Schmalz heiß und läßt die Rüblein wohl darin schweissen; denn schüttet man selbige in einen Hafen, gießt siedend Wasser oder Fleischbrühe daran, thut geriebenes Rockenbrod dazu, pfeffert es wohl, und läßt es also mit einander sieden, daß es ein dickliches Brühlein bekommt; auch kan nach Belieben, anstatt des Brods Mehl daran gebrennt werden, aber von dem Brod werden sie besser. Oder, wenn die Rüben geschabt und gewaschen sind, werden sie in einen Hafen gelegt, halb Fleischbrühe und halb Wasser daran gegossen, daß der Hafen voll wird, hernach thut man gerieben und im Schmalz geröstetes Rockenbrod darein, pfeffert und setzt es auf Kohlen, läßt solche stark sieden, denn kan etwa eine Stunde vor dem Essen ein Fleisch, das vorher gesotten hat, darunter gelegt und noch ein wenig mit gesotten werden. Absonderlich ist das Schweinefleisch hierzu am besten.

82. Wie werden selbige braun zugerichtet?

Wenn die Rüben sauber geputzt und wohl gewaschen sind, so muß man sie auf einem Durchschlag abtrocknen lassen, denn in einer Casserole etwas braune Butter oder ein wenig braun Mehl machen, die Rüben hinein legen, eine gute Zeit darin braten und schwitzen lassen, auch zuweilen selbige umschütteln und umrühren, zuletzt ein wenig gute braune

Brühe

Brühe daran geben, und damit vollends gar kochen, daß nur eine kurze sämige Sause darauf bleibt, so werden sie recht gut über Gänse, Endten, Ochsenzungen, Hammelfleisch und alles dergleichen zu geniessen seyn. Will man sie über Fische geben, und eine Veränderung nach einem hohen Gout machen, so kan man ein paar Anschovis mit einer Zwiebel und einem Stücklein Butter fein hacken und zuletzt daran thun, solches gibt einen hohen Gout und schönen Geschmack.

83. Wie kocht man die weisse Rüben?

Diese werden geschält, geschnitten, und auf obgemeldte Arten zugerichtet. Oder, man schneidet sie zu Plätzlein, und übersiedet sie im Wasser, hernach gießt man dasselbe herab und schüttet Fleischbrühe daran, zuckert es, thut Butter dazu, und läßt sie ferner sieden. Wenn man will, können sie über den Kohlen abgebräunt, zuvor aber abgerührt und zu einem Brey gemacht werden. Sind sie noch jung und bitter, kan man in den Hafen eine Schnitte Brod oben auflegen, so zieht solche die Bitterkeit an sich.

84. Wie werden die rothe Rüben zugerichtet?

Man ißt sie gebacken; nachdem man sie im Backofen gebraten, und in einen Küchleinsteig getunket, backt man sie in der Butter, und macht daraus ein Beygericht an Fasttagen. Es kan auch der Rand der Schüsseln, da Fische sind, damit besetzt werden. Man fricasirt sie auch in der Butter mit Petersilien, Zwiebeln, und gewöhnlichem Gewürze.

85. Wie pflegt man das Rübleinkraut zu kochen?

Man nimmt das Rübleinkraut, oder, wenn es

bes

beliebig, gehacktes saures Kraut darunter, setzet es in Wasser oder in der Fleischbrühe zum Feuer, thut zugleich ein wenig Back- oder Bratschmalz daran, und läßt es also mit einander sieden. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten kan, wenn zu viel Brühe daran seyn sollte, etwas davon abgeseihet, und an das Kraut ein wenig Mehl gebrannt, auch, so es beliebt, etwas von Zwiebeln daran geröstet, ingleichen mit Pfeffer gewürzt werden; dieses alles läßt man also zusammen noch ein wenig sieden.

86. Wie kocht man die Erdäpfel?

Solche werden im Wasser zugesetzt; und wenn sie eine kleine Weile gesotten haben, so wird das Wasser herab, und kaltes darüber gegossen, hernach schneidet man sie zu Plätzlein, und richtet selbige, wie die Kohlrüben zu. Oder, man siedet, schält und schneidet die Erdäpfel Plätzleinsweiß, legt solche in einen Stollhafen, schüttet gute Fleischbrühe daran, würzt sie mit Pfeffer und Muscatenblüthe, und läßt selbige ein wenig in der Fleischbrühe sieden; alsdann, wenn sie schier sollen angerichtet werden, thut man Butter darzu, brennt ein wenig Mehl darüber, und läßt es noch ein wenig sieden.

87. Wie richtet man aber die Tartuffeln zu?

Sie werden erstlich im Wasser etwas mürbe gesotten, und wenn sie herausgenommen und erkaltet sind, zieht man ihnen die äussere Haut ab, gießt Wein darüber, legt sie in einen Hafen, thut ein gut Theil Butter daran, salzt und bestreut sie mit Muscatenblüthe, schüttet Wein daran, und läßt sie noch ein wenig sieden.

88. Wie werden selbige gebraten?

Wenn die Tartuffeln gesotten, und ihnen die Haut abgezogen worden, schneidet man sie zu Scheiben oder Plätzen, legt sie in eine Bratpfanne oder Häfelein, brennt braune Butter darüber, läßt sie also braten, bestreut sie zuletzt mit Ingber. Wenn man sie aber gerne sauer haben möchte, kan ein wenig Eßig daran geschüttet, oder der Saft von einer Citron darauf gedruckt werden.

89. Wie werden die Gurken fricaßirt zugerichtet?

Sie werden geschält und scheibenweise geschnitten, in der Casserole mit frischer Butter weiß paßiret, hernach thut man eine Scheibenweiß geschnittene Zwiebel, Salz und Pfeffer daran, lässet alles wohl mit einander kochen, richtet sie mit Rahm, oder mit einem in unzeitigem Traubensaft abgerührten Eyerdotter an.

99. Wie macht man sie gefüllt?

Wenn man die Gurken geschält, und die Körner samt dem Putz heraus geschnitten hat, werden sie mit einer Fülle von Karpfen- und Aalfleisch, Champignons, Salz, Pfeffer und feinen Kräutern, alles wohl gehackt, gefüllt, wenn solches geschehen, in eine Casserole mit Fischbrühe, oder durchgeschlagenen grünen Erbsenbrühe und gutem Gewürze gethan. Dieses alles läßt man zusammen langsam kochen, und, wenn sie gekocht sind, richtet man sie in einer Schüssel an, schneidet sie nach der Länge, und trägt sie mit einem Coulis von Champignons darunter zu Tische.

Anstatt

Anstatt der Fülle von Fischfleisch kan eine Fülle von Kalbfleisch, oder von Geflügel, wohl gewürzt, gemacht werden, und die Gurken läßt man in der Fleischbrühe kochen. Wenn sie gekocht sind, trägt man sie auf, mit einem Jus von Rindfleisch darunter, alles zum Vorgericht. Oder, und zwar noch besser, wenn die Gurken gefüllt sind, kan man sie mit einem guten Coulis kochen, entweder von Fleisch oder von Fastenspeisen, es gilt gleich; die Brühe kan mit geröstetem Mehl dicklich gemacht werden.

91. Wie werden die Gurken auf Sicilianisch zurechte gemacht?

Man nimmt 6 bis 8 nicht allzugrosse Gurken, welche einerley Grösse haben, schält solche, nimmt sie aus, wellet sie in siedendem Wasser auf, läßt sie aber darinnen nicht kochen. Hernach füllt man sie mit einer Fülle von Rebhühner oder dergleichen, und kocht sie in einer Bräse. Wenn sie gar sind, nimmt man solche heraus, läßt sie erkalten, tunkt sie in ein geklopftes Ey, bestreut sie mit Semmelkrumen, und backt sie im Schmalz, wie Tauben, richtet sie hierauf mit gebackener Petersilie, oder mit Rostscheiben, Sardellen, oder mit Bauchspeck an.

92. Wie pflegt man die Kürbisse zuzurichten?

Man schneidet die Schelfen herab, thut die Kerne davon, schneidet das Mark wie die Aepfel, thut es in einen Stollhafen, gießt Wasser daran, und läßt sie weich sieden; alsdann seiht man das Wasser herab und zerrührt sie wie Aepfel, ferner gießt man Rahm darein, und läßt solches noch eine Weile sieden. Wenn man sie nun anrichten will, so wird

Butter und Pfeffer darzu gethan, und ein wenig gesalzen. Einige pflegen die Kürbisse, wenn das Wasser davon geseiht worden, auch zu rösten, geriebene Semmeln darzu zu thun, alsdann aber keine Butter daran zu geben. Es können auch die Kürbisse in lange Stücken geschnitten, solche erst in Wasser hernach in Fleischbrühe gesotten, und Mehl daran gebrannt, oder auch aus Schmalz gebacken werden.

93. Wie kocht man die gelben Pfifferlinge?

Sie werden gepuzt, gewaschen, gesotten, das Wasser davon abgeseiht, hernach wohl ausgedruket, klein gehackt, und nebst einer Hand voll Mehl im Schmalz geröstet; hierauf thut man sie in einen Stollhafen, schüttet Fleischbrühe daran, würzt sie mit Ingber und Muscatenblüthe, salzt sie nach Belieben, läßt es also mit einander, und zulezt ein gut Stück Butter mit auffieden. Wer sie aber sauer haben will, kan ein wenig Eßig daran giessen; oder, wenn man Zwiebeln, Schnittlauch oder Petersillen daran verlangt, so hackt man solche gleich mit unter die Pfifferlinge. Auch können diese Dinge davon gelassen werden, und nachdem sie gesotten, darf man süssen Milchrahm darunter rühren.

94. Wie aber die weissen oder Rheinpfifferlinge?

Wenn solche sauber gepuzt worden, werden sie in frisch Wasser gelegt, gewaschen und gesalzen, hernach thut man ein wenig Kimmel daran, schwingt solche in der Schüssel herum, legt sie alsdann in heisses Schmalz oder Butter, und röstet selbige darinnen, hierauf seihet man die Butter oder das Schmalz bis auf ein wenig davon herab, richtet sie in eine Schüssel an, und streut etwas Pfeffer darauf.

95. Wie

95. Wie werden die Schwämme oder Champignons gefüllt zugerichtet?

Man nimmt ganze Champignons, putzt sie fein ab, und macht die Stiele davon, bereitet hierauf eine Fülle von dem Brustfleisch einer Huhn, oder von Kalbfleisch mit Rindsmark, Semmelkrumen in Rahm geweicht, und dem Gelben von 2 Eyern, würzt solches mit Salz, Pfeffer und Muscatennuß, füllt damit die Champignons; alsdann thut man sie in eine Tortenpfanne, und läßt sie im Ofen gar werden, legt sie hernach gehörig in eine Schüssel, und richtet sie mit gutem wohlgewürztem Jus von Rindfleisch an, welches darunter zu thun. An Fasttagen füllt man sie mit einer wohlgewürzten Fischfülle, kocht sie auf eben die Art, und richtet sie mit darunter gethanem Jus von Champignons zu einem Gericht an.

96. Wie werden sie gebacken?

Sie werden in eine Casserole gethan, mit ein wenig Brühe, die man an Fleischtägen gebraucht, oder mit Fischbrühe, oder mit heller durchgeschlagener Erbsenbrühe, so es die Zeit zuläßt, damit sie dadurch verbessert werden, hernachmals werden sie mit ein wenig Pfeffer, Salz und Mehl bestreut, alsdann in Schmalz oder Butter gebacken, und mit gebackener Petersilie zum Beygericht angerichtet, oder mit andern Sachen belegt.

97. Wie werden sie mit Rahm zugerichtet?

Die Champignons werden in Stücken zerschnitten, und bey starkem Feuer mit Butter gar gekocht, mit Salz, Muscatennuß, und einem Bündgen feiner

Kräuter gewürzt. Wenn sie gar sind, und fast keine Brühe mehr darauf ist, so thut man frischen Rahm darzu, und richt sie an.

98. Wie ferner auf eine andere Art?

Man kan sie auch mit Speck oder Butter, und klein gehackter Petersilie, kleinen ganzen Zwiebeln in eine Tortenpfanne thun, mit Salz, Pfeffer und Muscatennuß würzen, und sie im Ofen wie eine Torte braun backen lassen, hernach mit Semmelkrumen bestreuen, und warm anrichten.

99. Wie richtet man sie mit Ragout zu?

Man schneide die Champignons gewürfelt, passire sie in der Butter oder in Speck in der Casserole, thue hernach Salz, Pfeffer und klein geschnittene Petersilie daran, lasse dieses Ragout kochen, bis es genug eingekocht ist, thue hernach frischen Rahm daran, und richte es zum Beygericht an.

100. Wie bratet man sie auf dem Rost?

Man schabt das Krause an dem Untertheil der Champignons heraus, zieht ihnen die obere Haut ab, gibt aber Achtung, daß sie nicht zerbrechen, alsdann werden selbige gewaschen und zuletzt gebraten.

101. Wie werden sie auf eine andere Art gebraten?

Wenn man die Champignons auf zuvor besagte Art geputzt und gewaschen hat, werden sie nebst Lorbeerblättern darzwischen, in eine Bratpfanne gelegt, gesalzen und gepfeffert, hernach gießt man heiße zergangene Butter darüber, läßt sie also ein wenig braten.

braten. Nach diesem legt man sie in eine Schüssel, schüttet Wein und Fleischbrühe, nebst etwas weniges von dem zergangenen Butter in die Schüssel, läßt alles mit einander noch ein wenig sieden, streut Muscatenblüthe oder klein zerhakte Chalotten darauf.

102. Wie richtet man die Morcheln mit Ragout zu?

Wenn die Morcheln in der Länge zerschnitten und vielmal im Wasser gewaschen worden, so läßt man sie wohl austropfen, thut sie in eine Casserole, mit ein wenig gehackter Petersilie, einem Bündgen guter Kräuter, ein wenig ausgeschmolzenem Speck, gießt Jus von Kalbfleisch und Schinken-Essenz von jedem gleich viel daran, läßt sie bey kleinem Feuer kochen. Wenn man anrichten will, macht man sie mit einem Coulis dicklich, sieht zu, daß das Ragout einen guten Geschmack habe, alsdann wird es säuerlich gemacht, mit Salz und Pfeffer gewürzt, und als ein Beygericht angericht.

103. Wie aber mit Rahm?

Nachdem die Morcheln länglich zerschnitten, etlichemal gewaschen, und in einer Casserole mit gehackter Petersilie, einem Bündgen feiner Kräuter, und mit Speck paßirt worden, bestreut man sie mit ein wenig Mehl, gießt ein wenig Brühe daran, würzt sie mit Salz und Pfeffer, und läßt sie gelinde kochen; alsdann thut man zwey Eßlöffel voll von weissem Coulis daran, macht sie mit dem Gelben von 2 Eyern und süssem Rahm dicklich, sieht zu, daß das Ragout einen guten Geschmack habe, und richtet es warm zum

Beygericht an. Ein andermal kan man trockene Semmelrinden auf den Boden der Schüssel legen, und das Morcheln-Ragout darüber thun.

104. Wie werden sie gebacken?

Die Morcheln werden in der Länge von einander geschnitten, und mit guter Brühe bey gelindem Feuer gekocht. Wenn die Brühe eingekocht ist, bestreut man sie mit Mehl, und backt sie im Schmalz. Von dem übrigen der Brühe wird eine Sause mit Salz und Muscatennuß gewürzt, gemacht, solche nebst Jus von Hammelfleisch unter die Morcheln gethan, und angerichtet.

105. Und wie werden selbige gefüllt?

Man nehme die besten wohl gewachsenen Morcheln, die nicht zu groß sind, schneide den Stiel davon, weiche sie einigemal in Wasser, damit der Sand heraus gehe. Hierauf eine kleine Fülle zubereitet von der Brust von Federvieh, ein wenig gekochten Schinken, aufgewellten Speck, Rindsfett, dem Gelben von 2 Eyern, ein wenig in Rahm geweichten Semmelkrumen, einigen Champignons, gehackter Petersilie und kleinen Zwieben, alsdann mit Salz und Pfeffer gewürzt, zusammen gehackt und im Mörsel gestossen. Mit dieser Fülle werden die Morcheln von der Seite des Stiels gefüllt, hernach belegt man eine Tortenpfanne oder Schüssel mit Speckstreifen und dünnen Kalbfleischscheiben, würzt sie mit Salz, Pfeffer, feinen Kräutern, guten Gewürzen und Zwiebelscheiben, legt die gefüllten Morcheln ordentlich darauf, würzt sie oben wie unten, bedeckt sie mit Speck- und Kalbfleischscheiben, und läßt sie im Ofen, oder unter einem

Deckel

Deckel mit Feuer oben und unten gar werden, hernach nimmt man sie heraus, läßt sie auf einer Schüssel wohl austropfen, thut Schinkenessenz in ein andere Schüssel, legt die Morcheln ordentlich darüber, und richtet sie warm zum Beygericht an.

106. Wie aber die Musserons mit Ragout?

Man nimmt recht frische Musserons, thut den Kießsand heraus, und wäscht sie wohl, läßt sie mit frischer Butter in einer Casserole ein wenig kochen, würzt sie mit Salz, Pfeffer, einem Bündgen feiner Kräuter, und ein wenig Brühe nach der Jahrszeit, und in dieser Sause müssen sie ein wenig kochen; wenn sie gekocht sind, so wird die Sause mit einem Eyerdotter und gebackenem Mehl, oder mit geriebener Semmel dicklich gemacht, und als ein Beygericht aufgetragen.

107. Wie werden die Trüffeln in einer Bräse zugerichter?

Solche werden im Wasser geweicht und rein gewaschen, dazu bedient man sich einer Bürste, damit die Erde davon komme; wenn solches geschehen, trocknet man sie ab, legt auf einen Bogen Papier Speckstreifen, würzt sie mit Salz, Pfeffer und einer in Scheiben geschnittenen Zwiebel, legt die Trüffeln ordentlich darauf, würzt sie oben wie unten, und bedeckt sie mit Schinken und Speckscheiben, wickelt sie alsdann in 2 oder 3 Bogen Papier, und läßt sie in heisser Asche gelinde braten; wenn sie gar sind, werden sie abgetrocknet, und auf einer zusammen geschlagenen Serviette warm angerichtet.

108. Und wie mit einer kurzen Brühe?

Wenn die Trüffeln gereinigt worden, thut man sie in einen kleinen Hafen, würzt solche mit Salz, Pfeffer, einer mit Gewürznägelein gespickten Zwiebel, einigen kleinen Zwiebeln und einem Lorbeerblatt, gießt Wein daran, und läßt sie gar kochen, trocknet sie hierauf ab, legt sie ordentlich auf eine zusammen geschlagene Serviette, und richtet sie warm an.

109. Wie ferner mit Schinken?

Man schält ein oder zwey Dutzend Trüffeln, nachdem sie groß sind, wäscht solche, thut sie mit Jus von Kalbfleisch in eine kleine Casserole, und läßt sie kochen; wenn sie gar sind, läßt man Schinkenscheiben in einer Casserole schwitzen, und wenn sie angebacken, wird ein wenig geschmolzener Speck und ein wenig Mehl dazu gethan, hernach läßt man es braun werden und gießt ein wenig Jus daran. Ferner, wenn sie gar sind, wird eine dickliche Brühe mit Kalbfleisch- und Schinkencoulis daran gemacht, und man legt die Trüffeln ordentlich in eine Schüssel, sieht zu, daß das Schinken-Ragout einen guten Geschmack habe, schüttet es darüber und richtets warm an.

110. Wie pflegt man die Aepfel zu kochen?

Man nimmt gute mürbe Aepfel, wozu die Borstorfer am besten sind, schält und schneidet sie zu dünnen Plätzlein, schüttet sie in einen Stollhafen, gießt ein wenig Wein daran, zuckert solche nach Belieben, und läßt sie also dünsten, bis sie weich werden und sich zerrühren lassen; alsdann werden sie wohl abgerührt und noch eine Weile auf dem Feuer gelassen; wenn

man

man sie angerichtet hat, kan Zucker und Zimmet darauf gestreut, oder im Schmalz geröstetes Brod darüber gethan werden.

111. Wie werden sie gedämpft?

Erstlich sticht man aus den Aepfeln die Butzen, wäscht sie und thut sie in einen Stollhafen, thut einen Schoppen Wasser und ein wenig Schmalz dazu, bedeckt selbige mit einer Stürze, läßt sie in einer Glut dämpfen, bis sie weich werden, dreht den Hafen oft um, schwingt ihn bisweilen, damit sich die Aepfel nicht anlegen, und streut, wenn sie angerichtet werden, Zucker darauf. Man kan auch ein wenig Wein daran schütten, und mit sieden lassen. Auch können die Aepfel geschält, gebacken und mit einer süssen Brühe angerichtet werden.

112. Und wie werden sie in einer rothen gesulzten Brühe gedämpft?

Man gießt an zeitige Weinbeer ein gut Theil süssen rothen Wein, läßt sie darinnen sieden, drückt selbige hernach durch ein Tüchlein, schält Aepfel, sticht die Butzen heraus, gießt den abgesottenen Wein darüber und läßt sie sieden; wenn sie ein wenig übersotten sind, so werden sie heraus genommen, und anstatt des Butzens mit eingemachten Citronenschelfen angefüllt, denn läßt man sie also ferner dämpfen, thut aber viel Zucker daran, sonst gestehet die Brühe nicht.

113. Wie pflegt man sie gefüllt zuzurichten?

Hierzu nimmt man mehrentheils grosse und harte Aepfel. Diese werden geschält, alsdann ausge-

hölt, der Kern heraus genommen, und mit kleinen Rosinlein ausgefüllt, in einen Tiegel gesezt, Zucker und ein wenig Rosenwasser, auch Wein darüber gegeben. Hierauf deckt man den Tiegel zu, und läßt sie so lange ge, bis sie weich sind, darunter dämpfen.

114. Und wie gebacken?

Die Aepfel werden geschält und in Scheiben geschnitten, hernach macht man einen Teig von ein wenig Mehl, Zucker und Milch, alsdann wird ein Tiegel mit Schmalz oder ausgewaschener Butter aufgesezt, endlich werden die Aepfelstücke in den Teig getunkt, in die Pfanne oder Tiegel gelegt und darinnen gebacken. Ferner thut man sie in eine Schüssel, streut Zucker darüber.

115. Wie werden sie ferner gebraten?

Wenn man sie ganz braten will, so verfährt man damit folgender massen: Man läßt sich nemlich einen sogenannten Putzenstecher von Stahl machen, mit diesem nimmt man oben von den Aepfeln den Buzen samt dem Kern und ihrem Gehäuse heraus. Hierauf wird in dieses Loch frische Butter mit Zucker, worunter ein wenig Zimmet gemengt ist, gethan; denn werden die Aepfel in eine Casserole gesetzt, ein Kohlfeuer darunter gemacht, unter die Aepfel ein wenig Wein gegeben. Ueber den Wein macht man etliche hölzergen, worauf man die Aepfel legt, und sie also sanfte braten läßt. Wenn sie gebraten sind, sezt man sie zierlich in eine Schüssel, begießt selbige mit brauner Butter, bestreut sie mit Zucker und Zimmet. Wollte man aber den Putzen mit dem Kern nicht heraus nehmen, so müssen die Aepfel mit einem spitzigen

Messer

Messer rund herum bestochen werden; denn sonst borsten sie in dem Braten auf und verlieren ihren besten Saft. Oder, sie können auch also gebraten werden: Man nimmt den Butzen samt dem Kern heraus, hierauf wird das Loch mit rein gewaschenen Rosinen, die mit Zucker und Zimmet gemengt sind, gefüllt, deckt sie in einem Tiegel zu, und läßt sie gemächlich über einem Kohlfeuer braten.

116. Wie werden gebackene Aepfelschnitten verfertigt?

Man nimmt schöne grosse Aepfel, schält solche, und schneidet sie in etwas dicke Scheiben, sticht die Kernhäuser aus, alsdann rührt man einige Löffel voll Mehl mit ein wenig Wein, ein paar Eyer und ein wenig Zucker an, dieses darf nicht aufgehen, weil kein Gest darein kommt, denn macht man Butter heiß, kehrt die Aepfelscheiben in dem Teig um, thut sie in die heisse Butter, und läßt selbige also backen. Die Aepfel können auch vorher mit fein geriebenem Zucker bestreut, und darinnen ein wenig liegen gelassen werden.

117. Wie pflegt man Aepfel, oder Pommes a la Bourdaloue zuzurichten?

Man schält ein viertelhundert kleine Herrenäpfel, die man Pommes d'Apis nennt, läßt an selbigen den Stiel sitzen, legt sie in eine Casserole, gießt ein Maaß Burgunderwein und einen halben Schoppen Aquavit dazu, wirft auch ein gut Stück Zucker und ein wenig Butter hinein, läßt sie bey gelindem Feuer kochen. Wenn sie fast gar sind, so kocht man sie etwas stärker, bis der Sirup oder Zucker den

Grad

Grad des Kochens erhält, den man Caramel nennt, alsdann nimmt man sie ab, und läßt sie erkalten. Hierauf werden dünne Pastetenboden von feinem Teige zubereitet, die Aepfel in Gestalt einer Taschen hinein gewickelt, daß der Stiel oben heraus stehe, ferner mit geklopftem Eye bestrichen, hernachmals vom Kopf bis zum Stiel mit schmalen Streifen von blätterichtem Teige umwickelt, wiederum mit geklopftem Eye bestrichen, in eine Tortenpfanne gelegt, man läßt sie alsdann im Ofen gar werden, denn werden sie glacirt, wie die gefüllten Aepfel, ordentlich in eine Schüssel gesetzt, und zum Beygericht angerichtet.

118. Wie werden dürre Aepfel gedämpft?

Man nimmt schöne gedörrte Aepfel, wäscht und setzt sie in Wein und ein wenig Wasser zu, läßt sie so lang sieden, bis sie weich werden, denn werden selbige in eine Schüssel gelegt, mit Zucker und Zimmet bestreut. Oder, sie werden, statt des Weins, mit eingebrenntem Mehl und Wasser gesotten. Man kan auch Rockenbrod rösten, und die in Wasser gesottenen Aepfel damit überbrennen.

119. Wie pflegt man Birnen zu dämpfen?

Selbige werden geschält, die Stiel davon gethan, entweder ganz gelassen oder zerschnitten, alsdann im Schmalz geröstet, Wein daran gegossen, Zucker darein gestreut und gesotten; hierauf richtet man sie an, streut Zimmet darauf. Es kan auch ein wenig Birnsaft unter den Wein geschüttet werden, auch kan man die Birnen ungeschält kochen und Mehl daran brennen, wornach sie allein aufgetragen oder über Fleisch angerichtet werden können.

120. Wie

120. Wie werden sie gebacken?

Die Birnen werden gleichfalls abgeschält, in längliche Stücken geschnitten, und die Kernhäuser heraus gethan, alsdann mit ein wenig Wein und Zucker eingebeitzt, und ein paar Stunden darin liegen lassen; hierauf auf einen Durchschlag geschüttet, damit sie abtriefen, ferner ein Teig mit ein wenig Wein, ein paar Eyern, Zucker und etwas Mehl gemacht, und also in abgeklärter Butter eine Pfanne voll nach der andern gebacken, so sind sie recht.

121. Wie werden sie auf eine andere Art gekocht und gebacken?

Man schält selbige und läßt sie in Wein, aber nicht zu weich, kochen, alsdann nimmt man sie wieder heraus und läßt sie kalt werden. Unter der Zeit wird ein ganz weicher Teig von Mehl, Zucker, Eyer und ein wenig Wein gemacht; hierauf tunkt man die abgekochten Birnen darein, und läßt sie in einem Tiegel oder Pfanne mit geschmolzener Butter dämpfen. Oder, die Birnen werden geschält, in Viertel geschnitten und das Kernhaus heraus genommen, die Butter in einem Tiegel geschmolzen, die Birnen darein gelegt und braun gebraten, hernach gießt man die Butter davon, und thut dagegen Wein, Zucker, Zimmet und kleine Rosinen daran, und dieses wird so lang geschmort, bis die Brühe dick ist, alsdann richtet man selbige an und streut Zucker und Zimmet darüber.

122. Wie werden sie gefüllt zugerichtet?

Die Birnen werden geschält, und so viel nöthig ist, ausgehöhlt; hernach hackt man das Ausgehöhlte,

worzu

worzu auch noch andere Birnen genommen werden können, thut klein geschnittene Mandeln, Corinten, Zucker, Zimmet und Muscatennuß dazu, füllt solches in die Birnen, macht die Plätzlein wieder darauf und besteckt sie mit Zimmet, damit die Fülle nicht heraus laufe. Hierauf wird ein dünnes Teiglein von Eyern, Mehl und Wein gemacht, denn zieht man die Birnen dadurch und backt sie fein gemächlich, bestreut sie mit Zucker und Zimmet, oder macht eine Weinbrühe mit Zucker und Zimmet darüber.

123. Wie bratet man sie in der Asche?

Man nimmt gute Birnen, die nicht zu groß sind, netzt sie ein, schlägt sie in nasses Werk und läßt sie in der Asche weich braten; alsdann wird das obere Häutlein abgezogen, daß die Birnen schön ganz und die Stiele daran bleiben; hernach setzt man sie zusammen in eine Schüssel, daß die Stiele über sich stehen, besteckt sie mit Zimmet und mit länglich geschnittenen Mandeln oder Pistazien, daß sie wie ein Igel aussehen, gießt spanischen Wein daran, streut Zucker darauf, deckt sie zu, und läßt sie auf Kohlen sieden. Wenn man sie zu Tische tragen will, werden sie mit Zucker, Cardemomen und Cubeben bestreut.

124. Wie werden sie aber geschmort oder geschweißt?

Die Birnen werden geschält, ganz und die Stiele daran gelassen, in einen platten Hafen gethan, ein paar Löffel voll Wasser oder Wein daran gegossen, Zucker und ein gut Stück Butter hinein gelegt; alsdann deckt man den Hafen fest zu, daß sie schmoren oder schweissen, so werden sie braun und bekommen

eine

eine dickliche Brühe. Im kochen müssen sie oft umgerührt werden, daß sie nicht anbrennen, und wenn man sie angerichtet hat, werden sie mit Zucker und Zimmet bestreut.

125. Wie pflegt man Birn und Quitten zusammen zu kochen?

Man nimmt ohngefähr den dritten Theil Quitten, und zwey Drittel Birn, schält und kocht sie mit einander in kurzer Brühe, thut Butter, Corinten und ein wenig geriebene Semmel dazu, läßt es mit einander durchstofen, richtet sie an, und bestreut sie mit Zucker und Zimmet. Es kan auch im Kochen ein Stück Butter dazu gethan, und so viel Brühe gemacht werden, daß man Scheiben von Rockenbrod darunter schneiden kan.

126. Und wie kocht man dürre Birnen?

Diese werden gewaschen, hernach thut man in einen Hafen ein wenig Backschmalz, und die Hälfte von den Birnen, samt einer Hand voll geriebenem Rockenbrod, nach diesem die andere Hälfte der Birnen und wieder geriebenes Rockenbrod nebst ein wenig Backschmalz oben darauf; alsdann wird Wasser daran geschüttet, läßt es mit einander sieden, und schwingt es oft im Hafen herum. Wenn sie eingesotten sind, wird noch mehr Wasser dazu gegossen, und läßt sie ferner wohl einsieden damit es ein dickes Brühlein werde. Statt des Brods kan man auch ein wenig Mehl daran brennen, und sie denn über Kalb, oder Lammfleisch anrichten.

127. Wie kan man grüne oder frische Zwetschgen oder Pflaumen dämpfen?

Die Zwetschgen werden gewaschen und wieder abgeseiht, alsdann läßt man ein wenig Schmalz in einem Stollhafen herum laufen, schüttet die Zwetschgen darein, deckt sie zu, setzt sie über Kohle, dämpft sie, und schwingt sie oft herum, sie geben selbst eine Brühe und dämpfen gar bald.

128. Wie werden sie gebacken?

Man schält und schneidet die Zwetschgen auf, nimmt die Kerne heraus, und steckt geschälte Mandeln dagegen hinein. Hierauf wird ein Teig von Mehl, einem Ey, Zucker, Wein und Rosenwasser gemacht, denn zusammen geknetet, jeden Zwetschgen in ein Stücklein Teig gewickelt und wie Zwetschgen formirt; alsdann schmelzt man Butter in einem Tiegel und läßt die Zwetschgen, die vorher in Teig gewickelt worden, darin backen.

129. Und wie werden sie gefüllt?

Es wird den frischen Zwetschgen die Haut abgezogen, und die Kernen also heraus gedruckt, daß sie kein grosses Loch bekommen, steckt abgezogene Mandeln oder Pistatien darein, hernach werden sie in einen Stollhafen gelegt, Wein darein geschüttet, gezuckert, läßt selbige sieden, daß sie eine dicke Brühe bekommen, richtet sie alsdann an, und streut Trisanet darauf.

130. Wie werden sie gekocht?

Die Zwetschgen werden sauber gewaschen, in einen

einen Hafen gethan, Wein daran geschüttet, ein Stück Butter, auch Nägelein und etwas Zucker dazu gelegt, nachdem sie sauer sind, denn gar gekocht; hernach wird weisses Brod geröstet und in eine Schüssel gelegt, die Zwetschgen darüber angerichtet und mit Zucker und Zimmet bestreut. Es muß aber so viel Brühe daran seyn, daß die Semmel weich wird.

131. Und wie kocht man dürre Zwetschgen?

Die Zwetschgen werden, wenn sie gewaschen sind, im Wasser zugesetzt und wohl eingesotten. Unterdessen röstet man weisses Brod schön gelb im Schmalz, legt solches in die Schüssel und die Zwetschgen darauf, hernach gießt man von der Zwetschgenbrühe etwas darüber, und läßt selbige auf Kohlen noch einen Wall thun. Wer will, kan ein wenig Wein darauf spritzen, und zuletzt Zucker oder Trisanet darauf streuen. Es kan auch ein wenig Mehl daran gebrannt werden.

132. Wie pflegt man die Quitten zu kochen?

Die Quitten werden geschält und in der Mitte von einander geschnitten, die Kerne heraus gethan, im Wasser halb abgekocht, alsdann in eine Schüssel gesetzt, mit Mandeln besteckt, ein wenig Wein und Zucker, auch Kirschen- oder Maulbeersaft daran gethan, hierauf läßt man sie auf Kohlen gar sieden, und bestreut sie mit Zucker und Zimmet.

133. Wie kocht man sie wie gelbe Rüben?

Sie werden wie gelbe Rüben geschält und geschnitten, ein wenig im Schmalz geröstet und gedämpft, zuvor aber abgezogene Mandeln länglich ge-

schnitten, Rosinen ausgekörnet, und wenn die Quitten ein wenig geröstet, so thut man diese Mandeln und Rosinen, wie auch Zucker, Zimmet und Weinbeerlein dazu, gießt Wein darein, und läßt sie noch eine Weile mit einander sieden. Wenn man will, kan auch ein wenig Safran daran gethan werden. Wenn sie angerichtet sind, streut man Zucker und Zimmet darauf.

134. Wie werden sie gedämpft zugerichtet?

Die Quitten werden geschält, die Butzen und Kerne heraus genommen, in 2 oder 4 Theile geschnitten, in einen Stollhafen gelegt, auch nach Belieben, rother oder weisser Wein daran geschüttet, aber doch nicht zuviel, denn wohl gezuckert, in eine Glut gesetzt und stark gesotten, bis sie weich sind; hierauf legt man Kohlen auf die Stürze, daß sie schön braun und die Brühe dicklich werde, und wendet sie um. Zuletzt, wenn sie angericht sind, werden sie mit abgezogenen Mandeln und Pistazien, so zuvor in Rosenwasser gelegt worden, besteckt, und mit ein wenig Trisanet bestreut. Oder, man schält die Quitten, gießt Wein und ein wenig Wasser daran, zuckert sie wohl, bindet ein wenig Quittenkern in ein Tüchlein, läßt sie sieden, bis sich die Brühe sulzet und die Quitten weich werden, hernach richtet man sie in eine Schüssel an, streut Citronenschalen darauf, oder besteckt sie mit klein überzogenem Zucker, Zimmet oder länglicht geschnittenen Mandeln, oder Pistazien. Will man aber, daß die Quitten roth sehen sollen, so wird anstatt des Wassers Quittensaft dazu genommen, und läßt sie sodann dämpfen.

135. Und wie werden sie gefüllt gemacht?

Man nimmt schöne grosse Quitten, schält sie, schneidet oben einen grossen Deckel herab, nimmt die Kerne davon und höhlet sie ein wenig aus; indessen wird eine Fülle mit gehackten oder gestossenen Mandeln, Weinbeeren oder Corinthen, auch Zucker und Zimmet angemacht, und mit gutem Wein angefeuchtet. Oder, man kan auch die Fülle mit gehackten Mandeln machen, aber ein wenig weiß geriebenes Brod im Zucker schön gelblich rösten, und mit eingemachten würflich geschnittenen Citronat und Citronenschalen darunter rühren, mit gutem süssen Wein anfeuchten, ein Trisanet, oder Zucker, Zimmet und ander gutes Gewürz darunter mischen, und sodann eine von diesen beyden Füllen in die ausgehohlte Quitten thun, und das abgeschnittene Plätzlein wieder darüber machen. Hierauf werden diese Quitten in einen Stollhafen gesetzt, und so viel Wein daran gegossen, daß sie darin sieden können; wenn sie halb gesotten sind, streut man Zucker und Zimmet darein, läßt sie gar einsieden und richtet sie an, setzt aber die Deckel in die Höhe und streut Zucker und Zimmet darauf. Die Quitten können auch geschält, von einander geschnitten, und wie Apricosen und Pfersiche gefüllt, und denn in Wein gedämpft werden.

136. Wie werden die Pfersiche gedämpft zugerichtet?

Man gießt an die Pfersiche Malvasier, streut Zucker darein, und läßt sie sieden, aber nicht zu lang. Wenn sie angerichtet werden, kan man sie mit Zucker und Zimmet, oder mit einem Trisanet bestreuen, oder

sie können auch halb von einander geschnitten, geschält, in einer Schüssel gedämpft, und wie die Apricosen gefüllt werden. Es sind aber die rothen Pfersiche absonderlich schön zu dämpfen, weilen sie eine rothe Brühe geben.

137. Und wie die Prunellen oder Zibeben?

Die Prunellen werden gewaschen, im Wein zugesetzt und eine Weile gesotten, hernach streut man Zucker, und wenn sie angerichtet, und man will, klein geschnittene Citronenschalen darauf. Oder, nachdem die Prunellen oder Zibeben reinlich gewaschen und ausgekörnet sind, können selbe erstlich in Zucker und Wein abgedämpft werden. Indessen hackt man abgezogene Mandeln, reibt ein wenig weisses Brod, thut es mit geriebenem Zucker in ein Pfännlein, und röstet es, mischet Zucker, Zimmet und Cardemomen, wie auch würflicht geschnittenen Citronat und eingemachte Citronen- und Pomeranzenschalen darein, rührt alles wohl durch einander, und feuchtet sie mit Wein, darinnen die Prunellen oder Zibeben gedämpft worden, an; alsdann legt man diese Fülle zu unterst in die Schüssel, und die Prunellen oder Zibeben ordentlich darauf, damit das Gehäck ganz bedeckt werde, streut Zucker und Zimmet darauf, und bedeckt es oben mit Citronen- und Pomeranzenschalen; schön Bögenweiß geschnitten, darzwischen aber können sie mit länglich geschnittenen Mandeln oder aber mit Pistazien besteckt werden.

138. Wie richtet man gedörrete Kirschen oder Weichseln zu?

Man legt gedörrte Kirschen in Wein, läßt sie aufquellen, bratet sie in Butter, schneidet Semmeln

in

in Schnitten, wie zu einer Suppe, thut sie zu den Kirschen in die Butter, läßt es mit einander braten, denn wird ein wenig Wein daran geschüttet, und läßt es durchkochen. Wenn sie angerichtet werden sollen, wird Zimmet darüber gestreut. Sind sie aber frisch, so darf man sie nicht in Wein legen. Auf diese Weise können auch die Amarellen oder saure Kirschen zugerichtet werden.

139. Wie werden sie mit geröstetem Brod zugerichtet?

Die Stiele werden von frischen Weichseln abgezopft, hernach gießt man Wein daran, zuckert sie wohl, und läßt sie einen Sud thun; alsdann wird weisses Brod würflich geschnitten, im Schmalz geröstet, hernach aus dem Schmalz genommen, in eine Schüssel gelegt, die Weichseln darüber angerichtet, und zuletzt mit Zucker und Trisanet bestreut.

140. Wie kan man aufgesetzte Weichseln in einer Schüssel wie eine Torte machen?

Man zopft die Weichseln von den Stielen, thut ein gut Theil Zucker in ein Pfännlein, gießt ein klein wenig Wein daran, läßt den Zucker zergehen, und die abgezopften Weichseln darinnen dämpfen, doch, daß sie nicht zu weich werden; zuvor aber wird eine Mandelfülle, wie bey den Prunellen gemeldet worden, zubereitet, solches druckt man fest mit einem Löffel in eine Schüssel, und setzt die obgedachte gedämpfte Weichseln artig in der Runde herum, und gießt die Brühe, darin die Weichseln gedämpft worden, gemächlich hinein; alsdann bestecke man sie mit Mandeln oder Pistazien, wie auch mit zierlich geschnittenen

Bögen von eingemachten Citronen, und Pomeranzenschalen, und streue, so es beliebig, Trisanet darauf.

141. Wie werden sie gedämpft?

Man nimmt Weichseln, sie seyen frisch oder dürr, doch müssen die dürren Weichseln zuvor gewaschen werden alsdenn setzt man sie im Wein und Zucker zu, läßt sie sieden, daß sie eine dicke Brühe bekommen, und streut Zucker und Zimmet darauf.

142. Wie richtet man Kirsch-Semmel zu?

Man reibt die Rinde davon und läßt die Semmel im Rahm weichen, denn wird sie im Schmalz geröstet, in eine Schüssel gelegt, mit geschnittenen Mandeln besteckt, und mit Zucker und Zimmet bestreut. Unterdessen stoßt man Kirschen, druckt sie durch, thut Zucker und Zimmet dazu, läßt sie aufkochen, und gießt solche auf die Semmel, so ist es recht.

143. Wie kan man Kirschen- oder Weichsel-Trauben machen?

Man nimmt vor einen Kreutzer geriebenes weiß Brod, einen Schoppen Wein, Zucker, Zimmet, 5 Eyer und 2 Eyerweiß, quirlt es unter einander, zupft 100 Kirschen fein trocken ab, thut sie dazu, mengt es wohl durch einander, läßt hernach Schmalz in einer eisernen Pfanne, die keine Stollen und eine gleiche Weite hat, recht heiß werden, schüttet das obige darein, und gibt ihm rund herum Feuer, wie einem Eyerkuchen; wenn es eine Weile gebacken, und man es oben mit Eyerdottrr bestrichen hat, so wird eine flache Stürze mit Kohlen darauf gelegt, man muß aber zusehen, daß es sich nicht anhänge, oder schwarz werde.

Wenn

wenn er nun ohngefehr anderthalb Stunden gebaken, so wird er fein sachte, wie ein Eyerkuchen, umgewendet. Ist nicht Schmalz genug, so kan noch mehr in die Pfanne gethan, solcher wieder darein gelegt, noch eine halbe Stunde gebacken, und ihm oben und neben herum wieder Feuer gegeben werden. Hernach läßt man ihne eine Viertelstunde lang in halb Wein und halb Wasser sieden, streut Zucker uud Zimmet darauf.

144. Wie pflegt man die Johannisbeer zu kochen?

Sie können auf eben die Art, wie die Kirschen zugerichtet werden, es kosten aber selbige viel Zucker.

145. Wie werden die Hagebutten oder Hiefen gedämpft zugericht?

Die Hagebutten oder Hiefen werden ausgekörnet, alsdann gießt man Wein und ein wenig Wasser daran, zuckert und setzet sie auf Kohlen, läßt selbige dämpfen. Die dürren Hagebutten können auch auf diese Art gedämpfet werden.

146. Wie kocht man die Stachelbeere?

Von den Stachelbeeren muß man die Stengel und Blüte abmachen, alsdann in kochendem Wasser ein wenig abbrühen, daß sie nur eben die Farbe verlieren, aber ja nicht mit dem Wasser kochen lassen, sonst zerfallen und vermüsen sie zu sehr, denn auf einen Durchschlag geschüttet, daß sie abtropfen, hernach in eine breite eiserne Pfanne oder verzinnte Casserole gethan, nebst einem guten Theil Zucker, ein paar Löffel voll Wein, ein Stücklein Butter, und, so es

beliebig, auch gestossenen Zimmet und ganz fein gehackte Citronenschalen; solches setzet man zusammen auf gelindes Kohlfeuer, läßt es ein wenig durchschwitzen, und zuletzt schlägt man ein paar Eyerdotter mit ganz wenig Wasser, oder so auf den Stachelbeeren etwas Nasses übrig ist, allein, legiret dieselben damit ab, oder macht sie sämig. Man muß aber ein wenig behende damit umgehen, daß sie nicht zerbrechen, so sind sie recht und gut bey allerhand Braten, oder wobey man sonst will, zu geben. Auch kan ein wenig braun Mehl gemacht, ein wenig Wein und Wasser, nebst Zucker, so viel als nöthig ist, ingleichem Zimmet und Citronenschelfen daran gethan, solches zusammen durchgekocht, hernach die abgebrüheten Stachelbeere darein gelegt, auf gelindem Feuer ein wenig durchgekocht werden, so sind sie auch recht. Auch kan man eine gelbe Brühe machen, nehmlich etwas ausgewaschene Butter, ein wenig Mehl und ein paar Eyerdotter zusammen durchkneten, auch Zimmet und Citronenschalen, etwas viel Zucker darein thun, solches mit halb Wein und Wasser abrühren. Hernach können die abgebrüheten Stachelbeere auch darzu hinein gethan, denn zugedeckt werden, und zuletzt läßt man sie auf Kohlfeuer ein wenig durchziehen, so sind sie auch recht schön und gut.

147. Wie werden sie gedämpft?

Die Stachelbeere werden gewaschen, die Buzen und Stiel davon geschnitten, in ein Häfelein geschüttet, ein wenig Wein darüber gegossen, wohl gezuckert, und denn läßt man die Beerlein also darinnen dämpfen, hernach richtet man sie in eine Schüs-

sel an und streut gestossenen und mit Zucker vermischten Zimmet darauf.

148. Wie werden die Apricosen gedämpft zugerichtet?

Die Apricosen werden geschält, halb von einander geschnitten, und denn die Kernen herausgenommen, hernach gießt man Wein daran, läßt sie in einer Schüssel dämpfen, streut Zucker und Trisanet darein, schneidet Mandeln oder Pistazien darunter, zulezt aber besteckt man sie mit kleinen Stengeln Bisamzucker.

149. Und wie gefüllt?

Man zieht die Haut ab, schneidet sie von einander, nimmt die Kern heraus, stoßt Mandeln, schneidet Rosinen klein darunter, röstet hierauf einen Löffel voll Semmelmehl in Butter oder Zucker, gießt ein wenig süssen Wein oder Rosenwasser daran, streut Zucker und Zimmet darein. Alsdann füllt man diese Fülle in die Apricosen, setzt sie in eine Schüssel, schüttet Wein darzu, läßt sie so lange als weiche Eyer sieden, trägt selbige zu Tische. Es können auch Citronenschelfen klein geschnitten und daran gethan, hernach die getheilten und gestellten Apricosen wieder über einander gelegt, und in Wein aufgesotten werden.

150. Wie kocht man die Citronen?

Die Citronen werden in der Mitte von einander geschnitten, das Mark heraus genommen, gestossene Mandeln, Zucker, Zimmet und Gewürz darunter gethan, in die Citronen gefüllt, mit dem weissen

vom Ey bestrichen, langsam abgebacken, alsdann nimmt man Zucker, Zimmet, auch süssen Wein, macht hievon eine Brühe, richtet sie darüber an.

151. Und wie die Pomeranzen?

Man nehme süsse Pomeranzen, siede sie eine gute Weile ganz in Wein; wenn sie nun gesotten, so thue man sie heraus, und schäle selbige, doch also, daß die Schale davon bleibe, setze sie hierauf in eine Schüssel, schütte Malvasier oder Zucker dazu, setze sie auf Kohlen, lasse sie kochen, und streue Zucker und Zimmet darauf, so sind sie recht und gut.

152. Wie werden die Castanien gebraten?

Man nimmt die Castanien, macht auf der Seite ein Schnittlein darein, damit sie im Braten nicht aufspringen, legt sie in einen Brat- oder Backofen, oder, welches noch besser ist, in einen löcherichten Hafen oder Pfanne, setzt diese über eine starke Glut, wendet die Castanien öfters um, sieht auch zu, ob sie weich und etwas hellbraun sind. Wenn sie nun gebraten worden, werden sie heraus genommen, die äusserliche braune Schelfen davon abgeschält und auf den Tisch gegeben. Will man eine Brühe darüber haben, so werden sie in eine Schüssel gelegt, Zucker, Rosen- und Pomeranzenwasser darüber gethan und aufgesotten, sodann mit Zimmet bestreut; oder, sie werden gesotten und gepuzt, hernach thut man Wein, Pomeranzenmark, Zucker und Zimmet dazu, und läßt sie aufsieden.

153. Wie pflegt man die Datteln zu dämpfen?

Die Datteln werden aufgeschnitten, die Kerne heraus genommen, das inwendige weisse Häutlein davon

davon gezogen, Wein daran geschütt, ein wenig Zuker und Zimmet darein gestreut, auf Kohlen gedämpft. Oder, man röst sie erst im Schmalz, richtet sie dann mit der bey den Citronen beschriebenen Brühe zu, so sind sie auch recht und gut.

XV. Abschnitt.

Von allerhand Eyer-Speisen.

1. Wie werden eingerührte Eyer im Schmalz zubereitet?

Man nimmt so viel Eyer, als man will, schlägt selbige in ein Häfelein, salzt und zerklopft sie wohl, alsdann wird ein Kochlöffelgen voll Mehl darunter gerührt; wiewohl es auch ohne Mehl gemacht werden kan; hernach thut man ohngefehr so viel als eines Eyes groß frisches Schmalz in ein Pfännlein, läßt es zergehen, schütt sodann die Eyer darein, hält es über das Feuer, klopft sie wohl, rührt solche fleißig mit einem Kochlöffel, damit sie nicht hart oder knockericht werden, beym Anrichten wird Ingber und Nuscatenblüthe darauf gestreut. So es gefällig, kan auch unter die zerklopften Eyer, ehe man sie in das Schmalz thut, gehacktes Petersilienkraut oder Schnittlauch gerührt werden.

2. Und wie mit Bratwürsten und Schinken.

Es werden frische oder geräuchterte Bratwürst oder Schinken in Scheiben geschnitten, und in einer Pfanne

Pfann heiß gemacht, hernach richtet man die Eyer zu, wie vorher angezeigt worden, schüttet sie darüber, und läßt es noch ein klein wenig über dem Feuer.

3. Wie ferner mit Sardellen, Heringen oder Picklingen?

Die Eyer werden im Schmalz auf vorbeschriebene Art gemacht, hernach einige Sardellen, Heringe oder Picklinge in Stücklein geschnitten, unter einander gerührt, alsdann läßt man Schmalz zergehen thut sie hinein, und läßt solche ferner mit einander kochen, beym Anrichten wird Muscatenblüthe darauf gestreut.

4. Wie macht man verlohrne Eyer?

Es muß eine etwas weite Casserole oder Kessel mit ohngefehr zwey bis drey Finger breit hoch Wasser darin zum Feuer gesetzt worden, und wenn solches Wasser anfängt zu kochen, so wird etwas Eßig darüber gesprengt, hernach schlägt man die Eyer eines nach dem andern in das heisse kochende Wasser. Man darf aber die Eyer nicht eines auf das andere fallen lassen, sondern zusehen, daß sie allemal neben einander zu liegen kommen, wo möglich, zwischen einem jeden Ey etwas Raum bleibet, auf daß sie nicht zu sehr an einander backen. Wenn denn so viel Eyer hinein geschlagen worden, als ordentlicher Weise darin liegen können, so muß man wohl zusehen, daß noch gerade, als die Eyer beginnen ein wenig hart zu werden, dieselben mit einem Schaumlöffel ein wenig gelößt werden, denn einige setzen sich gerne an, es muß aber so behende damit umgegangen werden, daß sie nicht zerbrechen, auch daß sie nicht zu hart werden, son-

sondern wenn das Weisse rund herum nur solchergestalt gestarret ist, daß es den Dotter in sich halten kan, so sind sie gut, und soll man sie gleich mit einem Schaumlöffel heraus nehmen, in kaltes Wasser legen, und wenn man sie denn in Suppen, oder auf einer Schüssel, oder sonst gebrauchen will, so können sie rund herum ein wenig abgepuzt werden.

5. Wie werden aber solche mit durchgestrichenen Johannisbeeren zugericht?

Die verlohrnen Eyer werden, wie vorher angezeigt worden, gemacht; hernach thut man schöne reife Johannisbeer in ein Geschirr mit einem guten Stück Zucker, läßt solches ein wenig zusammen kochen, und denn etwas abkühlen, streicht es durch ein Haartuch, richt solches über die Eyer an. Wenn keine frische Johannisbeere vorhanden sind, so kan man es mit Johannisbeersaft auch also machen.

6. Wie werden gefüllte Eyer gemacht?

Es werden so viel Eyer recht hart gekocht, als man will, wenn sie hart sind, macht man die Schalen ohne Verletzung des weissen Eyes ab, schneidet sie mitten von einander. Hernach nimmt man das Gelbe aus dem Weissen heraus, und reibet es in einer Schüssel ganz klein. Alsdann wird Petersilie recht klein gehackt, Semmelkrumen darzu genommen, im Butter geröst, selbiges unter das gelbe Ey gerührt, mit Pfeffer, Ingber und Muscatenblüthe gewürzet, darzu schlägt man noch ein ungekochtes Ey, macht es zu einem Teig. Dieser Teig wird nun in das von einander geschnittene Weißey, wo vorher das Gelbe heraus genommen, in das Loch etwas hoch gestrichen,

und

und in eine Schüssel gelegt. Hierauf wird eine Brühe gemacht von klein geschnittener Petersillie, in einem Häfelein mit dem Gelben von einem Ey unter einander gerührt, Semmelkrumen darzu gethan, mit einer guten Fleischbrühe durchgedruckt. Endlich thut man dieses zusammen in ein Häfelein, setzt es zum Feuer, wirft ein Stück Butter darzu, läßt es aufkochen, denn wird die Schüssel auf eine Kohlpfanne gesetzt, die Brühe über die in der Schüssel liegende Eyer gegossen, man läßt sie in der Schüssel mit der Brühe kochen. Oder: Man siede so viel Eyer, als beliebig, hart, schneide sie denn in der Mitte entzwey, nehme die Dottern heraus, hacke selbige klein, streut Salz, Pfeffer und Ingber darein, mische kleine Rosinlein, einen Löffel voll Milchrahm, so es beliebet, etwas von grünen Kräutern darunter, thue solches in die Eyer an die Stelle der Dottern, binde sie mit einem Faden wieder zusammen, mache hierauf ein Teiglein von Mehl und Eyern an, begiesse die Eyer damit, oder aber, man wende sie einigemal darinnen um, backe solche im Schmalz, zuletzt schneide man den Faden davon ab, lege solche in eine Schüssel, und mache eine gelbe Weinbrühe darüber.

7. Wie werden solche gefüllte Eyer am Spieß gebraten?

Man nimmt Eyer, bläßt das Gelbe und Weisse heraus, rührt es ein wenig in einem Pfännlein mit warmer Butter ab, aber nicht so stark, wie sonst, hernach werden wieder frische Eyer daran geschlagen, da sie, wie zuvor, dünne werden, sodann kleine Rosinen, Pfeffer, Ingber, Zimmet, Safran und ein wenig Salz darunter gemischt, wie auch gehackte Petersillie

terfillie oder ein anders beliebiges Kraut darzu gethan, solches macht man, so es beliebet, mit Zucker süß, füllt also diese Fülle wiederum in die Schalen, macht die Löchlein ein wenig mit einem Teig zu, steckt die Eyer an hölzerne Spießlein, legt selbige auf einen Rost, läßt sie braten, und richtet sie hernach an.

8. Wie werden die Eyer mit einer Robertssose zubereitet?

Man kocht so viel Eyer, als man benöthigt ist, etwas hart, alsdann werden sie in kaltes Wasser gethan, abgeschält, in Stücken geschnitten, auf eine Schüssel angericht, und denn eine kleine Robertssose auf folgende Art darüber gemacht: Man thut ein kleines Stücklein Butter in eine Casserole oder Pfännlein, alsdann ein paar Eyerdotter, oder zwey Löffel voll Senf, Citronenschalen, ein wenig Weineßig und Zucker, durchknetet solches zusammen mit einem Löffel, rührt es mit ein wenig klarer Fleischbrühe oder ein wenig Wein und Wasser zu einer sämigen Sose an, auch, so es nöthig, wird es ein wenig gesalzen, so ist es denn recht.

9. Wie werden die Eyer im Netze zugerichtet?

Man nimmt rohen Schinken, Kälbermilch, fette Lebern, Trüffeln, Champignons, schneidet alles würflich, thut es in eine Casserole mit ein wenig ausgeschmolzenem Speck, und gießt hierauf etwas Jus daran, läßt es eine halbe Stunde gemächlich kochen, macht es sodenn mit einem Kalbfleisch- und Schinkencoulis dicklich, sieht zu, daß das Ragout einen guten Geschmack habe, und läßt es kalt werden; alsdann das Gelbe von 10 frischen Eyern genommen, das

Weisse aber besonders davon behalten, so weiß als Schnee geklopft, das Gelbe aber in ein wenig Milchrahm zerlassen, selbiges damit durch ein Haarsieb geschlagen, zu dem Ragout gethan, auch das geklopfte Weisse von Eyern damit vermengt und wohl durch einander gerührt, hernach der Boden einer Casserole mit einem Netze belegt, auf selbiges aber das Ragout gegeben, die Seiten und Enden des Netzes darüber zusammen geschlagen, und läßt es also im Ofen gar werden; wenn es nun gar ist, wird es in eine Schüssel gestürzt, daß das Unterste oben komme, und warm angerichtet. Ein andermal kan man, anstatt daß es trocken angerichtet wird, Schinken-Essenz darüber schütten, oder auch ein würflich geschnittenes Ragout, oder mit dem Ragout von grünen Trüffeln anrichten.

10. Wie aber mit Semmelkrumen?

Die Semmelkrumen werden 2 bis 3 Stunden in Milch eingeweicht, damit sie fein weich werden, alsdann durch ein Haartuch oder zartes Sieb geschlagen, ein wenig Salz und Zucker, auch ein wenig zart gehackte candirte und geraspelte grüne Citronenschale dazu gethan; hierauf frische Eyer genommen, das Weisse davon wie Schnee geschlagen, das Gelbe mit den durchgeschlagenen Semmelkrumen vermengt, auch das geklopfte Weisse darunter gemischt und fein durch einander gerührt; alsdann nimmt man eine Poupeton-Pfanne oder Casserole, rührt dieselbe überall mit Butter aus, und thut die Eyer mit den bereiteten Semmelkrumen hinein, läßt sie im Ofen, oder auch unter einem Tortendeckel, mit oben und unten belegtem Feuer, gar werden. Wenn sie gar sind, werden

sie

sie in eine Schüssel gestürzt, mit Zucker bestreut, mit einer glüenden Schaufel glacirt, und warm angerichtet.

11. Wie werden eingeschlagene Eyer in der Sardellensause zugerichtet?

Die Eyer werden in siedendes Wasser eingeschlagen, wenn sie gar sind, Sardellen genommen, in einer Schüssel mit guter frischer Butter geschmelzt, hernach mit geröstetem Mehl, Citronensaft und ein wenig Salz durch ein Sieb geschlagen; alsdann richtet man die Eyer an, schüttet die Sause darüber her, und trägt sie auf.

12. Wie richtet man sie gebacken in einer Brühe zu?

Man paßirt die Eyer auf die bekannte Arten im Wasser, nimmt sie alsdann heraus, und läßt sie erkalten, schlägt sie in nachfolgenden Butterteig; thut nemlich ein wenig Mehl in eine Schüssel, schneidet ein Stücklein Butter ganz dünn darein, salzt es ein wenig, schlägt 1 oder 2 ganze Eyer daran, nachdem man viel oder wenig anmachen will, wälgert ihn dünne aus, legt die Eyer darauf, schlägt den Teig über und formirt ihn wie einen halben Mond, bäckt ihn schön geschwind aus heissem Schmalz, macht eine Brühe von Wein und Zucker, und läßt die gebackenen Eyer darinnen einen Wall thun.

13. Wie werden sie mit Rahm zugerichtet?

Der Eyer werden soviel eingeschlagen, nachdem man viel oder wenig Rahm hat, die Hälfte der Eyerdotter thut man davon hinweg, und kocht sie wohl unter einander mit Zucker und ein wenig Salz, läßt

alles in einer Pfanne bey kleinem hellem Feuer zusammen kochen, damit sie nicht anbrennen; wenn sie gekocht sind, werden sie angerichtet und mit Zucker bestreut. Wenn ihnen eine Farbe gegeben werden soll, kan solches mit einer glüenden Feuerpfanne geschehen, und will man gerne einen Geruch daran haben, wird ein Löffel voll Pomeranzenwasser daran geschüttet.

14. Wie macht man gebackene Eyer, oder Ochsen-Augen?

Man schlägt ein frisches Ey in ein Schüsselein, daß der Dotter ganz bleibt, salzt es ein wenig und streut weisses Mehl darauf, macht indessen Schmalz in einem tiefen Pfännlein heiß, thut das Ey hinein, wendet es mit einem breiten löcherichten Löffel um, und backt es fein geschwind heraus, daß der Dotter nicht hart werde, hernach legt man solches in ein warmes Schüsselein, und auf diese Weise werden die andern alle, so viel man deren verlanget, gebacken.

15. Und wie mit Milch?

Es wird ein kleiner Löffel voll Mehl genommen, solches mit ein wenig Salz in eine Casserole gethan, mit ein wenig Milch vermengt, von acht Eyern das Weisse und Gelbe hinein geschlagen, so viel Zucker, als nöthig ist, dazu gethan, fein durch einander geklopft, und eine Maaß Milch mit einigen Tropfen Pomeranzenblüth-Wasser dazu geschüttet; alsdann Feuer in ein Casserolloch gemacht, eine mit Wasser gefüllte Casserole darauf gesetzt, alsdann nimmt man die Schüssel, in welcher die Eyer sollen angerichtet werden, schmelzt darin eine Nuß groß Butter, setzt die Schüssel also auf die Casserole, daß der Boden

der-

derselben das Wasser berühre, thut die Eyer mit Milch darein, macht eine Schaufel glüend, fährt damit überall über die Milch her; wenn selbige gar ist, wird sie mit Zucker bestreut, und nochmals mit der glüenden Schaufel überfahren, wenn solche alsdann glacirt ist, richtet man sie warm an.

16. Wie werden ferner die Eyer mit dem Brustfleische vom Rebhuhn zugerichtet?

Man nimmt ein Rebhuhn, welches einen Wildgeruch hat, rupft es, nimmt es aus, belegt selbiges mit Speckstreifen, bratet es am Spiese, und wenn es gar ist, wird es im Mörsel gestossen; hierauf thut man in eine Casserole einen halben Kochlöffel voll vom hellen Kalbfleisch- und Schinkencoulis, und einen halben Kochlöffel voll Jus von Kalbfleisch, mit ein wenig Salz, Pfeffer und Muscatennuß, machts zusammen ein wenig heiß, zerläßt darinnen das gestossene Rebhuhn und das Gelbe von 6 frischen Eyern, schlägt es zusammen durch ein Haartuch, setzt eine Schüssel auf heisse Asche, thut die Eyer hinein, deckt selbige mit einem Deckel zu, belegt ihn mit Feuer, und wenn die Eyer gestanden, werden sie warm angerichtet.

17. Wie wird ein a la Triep von Eyern gemacht?

Man macht 10 bis 12 Eyer, oder so viel man will, erstlich hart, alsdann schneidet man sie in Scheiben, und thut sie in eine Casserole oder nur auf eine Schüssel mit etwas Butter, Senf, Muscatenblüth, Salz, und ein wenig Wasser, läßt es ein wenig durchkochen, so ist es recht.

18. Wie richtet man die Eyer in der Fasten zu?

Zu einem Schoppen guten Rahm zieht man ein Händlein voll Mandeln ab, und stoßt es mit Rosenwasser klein, nimmt hernach einen Theil davon, mischt ein wenig gestossenen Zimmet und Safran darein, zuckert solches, und formirt es wie die Eyerdottern; sodann wird der andere Theil Mandeln mit süssem Rahm durchgezwungen, in einem Häfelein zum Feuer gesetzt, ein Stücklein Hausblasen darein gethan und eine Weile gesotten. Wenn man an dem Löffel sieht, daß es dick werden will, so hat es genug gesotten, denn zuckert man es. Indessen nimmt man etliche Eyer, macht an der breiten Spitze ein rundes Loch, so groß als der Dotter ist, thut das Gelbe und Weisse heraus, setzt die Eyerschalen in Sand, und gießt die gesottene Milch darein, aber nicht voll, steckt hierauf in die gemachten Dottern ein dünnes Hölzlein und setzt sie damit in das Ey, gießt noch Milch dazu, bis es voll ist. Wenn es gestehen will, wird das Hölzlein ein wenig über sich gezogen, damit der Dotter in der Mitte bleibt, hernach setzt man sie an einen kühlen Ort, und läßt sie recht gestehen; wenn man sie verspeisen will, thut man die Schalen davon, schneidet das Ey in 4 Theile und trägt sie als Salat auf, so sehen sie wie harte Eyer.

Oder:

Es wird süsser Rahm in ein Häfelein geschüttet, Zucker und ein gut Stück Hausblasen daran gethan, hernach gesotten; alsdann blast man einige Eyer aus, gießt die Milch darein, klebt Wachs für die Löcher, und setzt solche an einen kühlen Ort, so wird die Milch

in

in den Eyern gestehen. Indessen werden abgezogene Mandeln und Rosenwasser genommen, selbige gezuckert und gegilbt, hernach die Schaalen von den Eyern subtil abgeschält, solche von einander geschnitten, in der Mitten Löcher gemacht, so groß als das Gelbe ist, und die gegilbte Mandeln, wie die Dottern formirt, darein gefüllt.

19. Wie macht man Rührey mit Aepfeln?

Es werden abgeschälte recht mürbe Aepfel in 4 Theile geschnitten und die Kernhäuser heraus gemacht, denn in ganz dünne Scheiblein geschnitten, und mit Butter und Zucker ein wenig abgeschwitzt, daß sie mürb werden, hierauf so viel Eyer in eine Casserole geschlagen, als man nöthig hat, solches zu einem Rührey abgerührt, und wenn es bald recht ist, die Aepfel dazu gethan und vollends abgerührt.

20. Wie werden die Eyer auf teutsche Manier zugerichtet?

Die Eyer werden wie Spiegel-Eyer in die Schüssel geschlagen, ein wenig durchgeschlagene Erbsenbrühe daran geschüttet, hierauf klopft man das Gelbe von 2 oder 3 Eyern mit ein wenig Milch, schlägt selbiges durch ein Haartuch, läßt die Brühe, worin die Eyer gar gekocht sind, ablaufen, thut das Gelbe darüber mit geriebenem Käse, und gibt solchen eine Farbe.

21. Und wie auf Schweitzerische Art?

Man läßt die Eyer wie Spiegel-Eyer fallen, bestreut sie hernach mit Semmelkrumen, ingleichem mit gehacktem Hechtfleisch und geriebenem Käse, und gibt ihnen eine gute Farbe.

22. Wie aber auf Portugiesische Manier?

Es wird so viel Zucker, als zu den Eyern nöthig ist, in eine Casserole mit einigen Tropfen Wasser und einem kleinen Stück ganzen Zimmet gethan, selbiges auf ein Casserolloch gesetzt, damit der Zucker kochen kan, alsdann das Gelbe von 15 Eyern in einem Viertelsschoppen Milch zerlassen, hernach durch ein Haarsieb geschlagen, damit nichts Weisses davon darunter bleibt. Wenn der Zucker gekocht hat, thut man 2 Stück grüne Citronenschalen dazu, und rührt es damit beständig auf dem Feuer um, zerläßt alsdann das Gelbe der Eyer in den Syrup, und rührt es so lange um, bis es wie ein Rahm dicklich wird, hierauf wird es vom Feuer genommen, so lang umgerührt, bis es fast kalt ist, denn der Saft von einer Citrone darauf gedruckt, gehörig in eine Schüssel gethan, uud kalt zu einem Beygericht angerichtet. Es muß aber das Stück Zimmet zuvor wieder heraus genommen werden. Oder: Man läßt Zucker und ein wenig Salz in Pomeranzenblüthwasser, und dem Saft von zwey Citronen zergehen, thut hierauf das Gelbe von den Eyern auf dem Feuer dazu, und rührt selbiges mit einem Löffel fein um. Wenn denn die Eyer von dem Teller loß gehen, so sind sie gar, alsdann macht man, nachdem sie kalt worden, eine Piramide daraus, und belegt dieselbe mit Citronenschalen und Marzipan. Sie können auch warm angerichtet werden, wenn man sie nemlich auf einer Schüssel dreßirt, und mit Zucker vermittelst einer glüenden Schaufel glacirt. Ein andermal kan man sie im Mörsel mit einer Gelee von Stachelbeeren, oder auch mit einem wie ein Zucker eingekochten Birnensaft vermischen, und sie hernach

durch

durch eine Spritz, oder durch ein Tuch von Pferdshaaren gehen lassen, und selbige trocken entweder wie einen grünen oder rothen Felsen anrichten.

23. Wie auf Burgundisch?

Man nehme einige Biscuits von bittern Mandeln, ein wenig Macronen und Zucker, wie auch ein Stück Citronat, stosse alles zusammen, menge 4 bis 5 Eyer mit dem vorgedachten fein durch einander, schlage es durch ein Haartuch mit ein wenig Milch und Salz, und lasse es wie Eyer mit Milch kochen, glacire es hierauf mit einer glüenden Schaufel, damit die Eyer eine gute Farbe bekommen.

24. Und wie mit Jus auf Hugenotisch?

Es wird Jus von Hammel- oder anderm Fleisch auf einen Teller gethan, solches heiß gemacht, alsdann schlägt man Eyer hinein, und läßt selbige entweder so daß der Dotter ganz bleibt, und es also Spiegeleyer werden, oder rührt die Eyer, würzt solche mit Salz, Muscatennuß und Citronensaft, und fährt mit einer glüenden Schaufel darüber, damit sie sich färben.

25. Wie auf Italiänische Art?

Man macht einen Sirup mit Zucker und ein wenig Wasser, wenn solches halb fertig ist, nimmt man das Gelbe von Eyern, eines nach dem andern in einen Löffel, und hält es in den Sirup, daß es gar werde, und auf solche Art können so viel, als man will, gemacht werden, den Zucker aber muß man allezeit heiß erhalten; hierauf werden sie angerichtet, und mit Pistacien, Citronenscheiben und Pomeranzenblüth bedeckt, welches zuvor in dem übrigen des Sirups

paßirt, und mit Citronensaft darüber geschüttet werden muß.

26. Wie ferner auf Sicilianisch?

Man läßt frische Eyer auf siedendes Wasser fallen, und läßt sie ein wenig härter werden, als die man mit Jus zu essen pfleget; hierauf werden selbige in frisch Wasser geworfen, alsdann zierlich rund, wie auch in der Länge geschnitten, doch so, daß sie an einer Seite tiefer durchschnitten sind, als an der andern, hernach nimmt man das Gelbe heraus, wäscht das Weisse in laulichem Wasser, füllt denn dasselbe wieder mit gar gekochtem Rahm von Pistacien aus, tunket die kleinste Hälfte in geklopftes Ey, und legt dieselbe wieder auf die andere grössere, setzt sie also ordentlich in eine Schüssel bey einander, und zwar so, daß die kleinere Hälfte oben liege, und hält sie warm; alsdann wird ein Sirup von Spanischem Wein, Zucker und Zimmet gemacht, solcher, wenn er fertig ist, über die Eyer hergeschüttet, und richtet sie zu Beygerichten an. So es beliebig wäre, diese mit Rahm gefüllten Eyer, und zwar jedes besonders, auf eine Scheibe Biscuit zu legen, so muß Zucker stark gekocht, in selbigen eine Gabel getunkt, und solche hernach über die Eyer geschüttet werden, damit von dem erwehnten Zucker kleine Fäden auf den Eyern herum kommen, alsdann bestreut man sie mit Zuckerküchelgen, legt sie ordentlich in eine Schüssel, und richtet sie trocken als Beygerichte an.

27. Und wie auf Königlich?

Es wird Bauchspeck würflich zwey Finger breit geschnitten, und so man keinen hat, kan man Schin-

ken

ken nehmen, selbigen lasse man in einer Casserole schwitzen und anbacken, thue hierauf würflich und eben so groß, wie der Bauchspeck, geschnittene grosse Zwiebeln und Champignons darzu, schütte einen Kochlöffel voll von einem guten Jus daran, lasse es gar kochen, mache hernach die Sause mit ein wenig Schinken-Essenz dicklich, lasse 8 frische Eyer in eine Schüssel fallen, in welcher zuvor ausgeschmolzener harter Speck gethan worden, setze die Schüssel auf ein Casserolloch, auf sehr gelindes Feuer, mache ferner andern ausgeschmolzenen Speck fein heiß, schütte ihn über die Eyer, nehme sie öfters ab, bis man endlich sieht, daß die Eyer unten und oben gar worden, denn lasse man den geschmolzenen Speck von den Eyern ablaufen, trockne die Schüssel fein an, schütte die vorgemelte Sause über die Eyer, thue einen kleinen Löffel voll Weineßig dazu, damit sie einen scharfen Geschmack bekommen, und richte sie zu Beygerichten an.

28. Wie endlich auf Florentinische Art?

Man thut Eyerdotter in Sirup, der mit Zucker und Wasser angemacht ist, daß sie hart werden; alsdann werden sie in eine Schüssel gethan, hernach nimmt man ein Glas Spanischen oder andern süssen Wein, mit gestossenen Mandeln und klein gehackten eingemachten Citronenschalen, mischt alles wohl untereinander, läßt es ein wenig über dem Feuer kochen, und schüttet diese Brühe denn über die Eyer.

29. Wie noch auf Römisch?

Man nimmt rohe Eyerdottern, ein wenig Pomeranzenblüthwasser, und ein wenig Salz, thut ein

wenig Schmalz auf den Boden einer Tortenpfanne, schüttet die Helfte der Eyer darein, läßt sie kochen, hierauf wird, als auf einen Pastetenboden, Marcipan und trocken eingemachte Citronenschale, wohl zusammen gehackt, gethan, denn schüttet man die andere Hälfte der Eyer darüber, schließt die Tortenpfanne mit dem Deckel, thut Feuer unten und oben darauf, aber mehr oben als unten, damit sie recht kochen. Wenn sie gar sind, so wird der Deckel von der Pfanne gethan, noch mehr Marzipan darauf gegeben, wieder aufs Feuer gesetzt, und wenn sie gar sind, so richt man sie in eine Schüssel an.

30. Wie werden hingegen geröstete Mandeln gemacht?

Die Eyer werden hart gesotten und abgeschält, hernach die beede Spitzen gedruckt, daß sie rund werden, und rings herum kleine Schnittlein darein geschnitten, alsdenn mengt man Salz und Ingber unter einander, und besprengt die Eyer wohl damit, hernach legt man sie in heisses Schmalz, röstet solche bis sie recht braun werden, denn richtet man sie an, und streut nochmals Ingber darauf, so sind sie recht und gut.

34. Wie aber verdeckte Eyer?

Es wird das Gelbe und Weisse von den Eyern herausgeblasen, solches wohl gerührt, hernach hackt man beliebige Kräuter und mengt sie darunter, salzt und würzt es mit ein wenig Ingber, Pfeffer und Muscatenblüthe, füllt es denn wieder in die Eyerschalen, macht die Löchlein mit Teig vest zu, legt sie in siedendes Wasser, läßt selbige hart sieden, nimmt

hernach die Schalen davon, schneidt sie halb von einander, oder aber läßt sie ganz, nach Belieben, steckt selbige an kleine Spießlein, macht ein dünnes Teiglein von Mehl und Eyer zusammen, bestreicht sie am Spießlein allenthalben damit, legt solche nochmals wohl zum Feuer, bratet sie, bis sie braun werden, beträuft selbige mit heisser Butter, gibt sie also troken auf den Tisch, oder macht eine Butter- oder aber süsse Brühe nach Gefallen, darüber.

32. Und wie richtet man gespickte Eyer mit Speck und Heringen zu?

Die Eyer werden hart gekocht, geschält und in Butter gebacken, daß sie braun werden, alsdann läßt man sie wieder erkalten, spickt sie mit kleinem Speck, und backt sie nochmal in Butter, damit der Speck gebraten wird; hernach werden Heringe in kleine länglichte Stücklein geschnitten, die Eyer damit gespickt, denn an einen dünnen Spieß gesteckt, mit Mehl bestreut und mit Butter begossen; wenn sie nun schäumen, so sind sie fertig. Diese Eyer werden nur zum Auszieren gebraucht.

33. Wie aber eingesetzte Eyer in Schmalz oder Oel?

Die Eyer werden in eine flache Schüssel geschlagen, daß die Dottern ganz bleiben, und gesalzen, hernach streut man ein wenig Mehl darauf; unterdessen wird in einer flachen Pfanne ein gut Theil Schmalz heiß gemacht, ein Theil hievon in ein kleines Pfännlein geschütt, alsdann thut man die Eyer in das heisse Schmalz, so in der grössern Pfanne ist, und brennt von dem andern kleinen Pfännlein das andere Schmalz

recht

recht heiß auf die Eyer, daß sie bald schön braun werden; hierauf wird das Schmalz geschwind herab geseiht, wieder heiß gemacht, und solches noch einmal, wie zuvor, darüber gebrennt; man muß aber zusehen, daß die Eyer nicht zu hart werden, deßwegen die Pfanne nicht stetig über das Feuer gehalten wird. Die Eyer können auch in eine mit Butter bestrichene Schüssel geschlagen, und mit einer Stürze zugedeckt werden, damit sie sich obenher bräunen, endlich setzt man die Schüssel auf ein gelindes Kohlfeuer, daß die Eyer nicht zu hart werden. Auf gleiche Weise macht man sie auch mit Oel, welches ein oder zweymal abgeseihet und wieder darüber gebrennt werden muß.

34. Wie wird ein Bubbert von acht Eyerdottern gemacht?

Es werden acht Eyerdottern ausgeschlagen, und mit Muscatenblüthe, Salz, Zucker und einem Schoppen süssen Rahm unter einander gerührt, solches alles mit einer steiffen Ruthe wohl durchgeschlagen, denn beschmieret man eine Schüssel mit kalter Butter, schüttet das Angerührte darein, und macht es auf kochendem Wasser gar.

35. Wie werden die Eyer wie Rinds-Caldaunen zugerichtet?

Wenn man die Eyer hart gekocht hat, werden sie abgeschält und in runde Scheiben geschnitten, hierauf läßt man ein Stück Butter in einer Casserole schmelzen, paßirt die Eyer darinnen mit gehackter Petersillie, würzet sie mit Salz und Pfeffer, denn werden sie mit süssem Rahm benetzt, und zu einem Gericht oder Nebengericht warm angerichtet. So

man

man aber die Eyer nicht mit Rahm anrichten will, so kan man, wenn man sie paßirt, ein wenig gehackte kleine Zwiebeln darzu thun, anstatt des Rahms aber wird das Gelbe von ein paar Eyern in ein wenig Weineßig und Wasser, oder aber in unreifen Traubensaft zerlassen, und man macht die Eyer damit anstatt des Rahms dicklich.

36. Wie aber mit Sardellen-Sause?

Die Eyer werden in siedend Wasser eingeschlagen, und wenn sie gar sind, heraus gezogen, denn auf eine Schüssel gelegt. Hierauf schmelzt man in einer Casserole frische Butter mit Sardellen, gebakkenem Mehl, Citronensaft und ein wenig Salz, schlägt dieses alles durch ein Haartuch, schüttet die Sause über die Eyer, und richtet sie an.

37. Wie ferner mit dem Fleische von einem fetten Huhn?

Es werden selbige auf eben die Weise bereitet, wie die schon angezeiate mit dem Fleisch vom Rebhuhn.

38. Und wie mit Jus?

Man lasse frische Eyer in siedendes Wasser fallen, thue ein wenig Weineßig ins Wasser; wenn sie gar sind, so lege man sie endlich in eine Schüssel, thue Jus von Kalbfleisch, oder ein ander natürlich Jus in ein anderes Gefäß, würze es mit Salz, Pfeffer, und einer kleinen ganzen Zwiebel, mache es zusammen heiß, lasse es durch ein Haarsieb auf die Eyer laufen, und richte sie warm als ein Beygericht an.

39. Wie aber gerührte Eyer mit Jus?

Man nehme Jus mit 3 oder 4 Löffeln voll Coulis

lis von Kalbfleisch und Schinken, thue das Gelbe von 8 Eyern, wie auch ein wenig Pfeffer und Salz darzu, vermenge es wohl mit einander, lasse es auf dem Casserolloch wie einen Rahm gar werden; es muß aber beständig umgerührt, auch ein wenig Muscatennuß darzu gethan werden. Alsdann sieht man zu, daß es gut schmecke, thut es gehörig in eine Schüssel, und richtets warm zu einem Beygerichte an.

40. Und wie werden die gestürzten Eyer gemacht?

Die Eyer werden ein klein wenig gesotten, aufgeschlagen, als sollten sie weichgesotten verspeißt werden. Hierauf schüttet man das Innwendige zusammen in eine Schüssel oder Häfelein, würzt es mit ein wenig Salz, Ingber und Muscatenblüthe, schlägt auch ein ungesottenes Ey daran, und klopft solches wohl unter einander; alsdann läßt man ein frisches wohl heiß werden, hernach werden die leeren Schalen von den Eyern, darinnen sie zuvor gewesen sind, wieder voll gegossen, ferner nimmt man einen eisernen tiefen Löffel, ein wenig heisses Schmalz, gießt aus der Eyerschale die Eyer in den Löffel, und stürzet die Schalen geschwind darüber, legt sie also fein gemächlich aus dem Löffel in das Pfännlein mit dem heissen Schmalz, und backt sie hierauf schön lichtgelb heraus. Oder: Man nimmt ohngefehr drey Eyer, siedet solche so lang, bis sich das Weisse nur ein wenig anlegt, alsdann pflegt man sie aufzuschlagen, wie man sonsten, wenn sie weich gesotten, im Essen zu thun gewohnt ist, aber nicht im obern Theil, wo sie spitzig sind; hernach läßt man die Dottern heraus in eine Schüssel lauffen, schlägt noch ein frisches Ey

daran,

daran, würzt es mit Salz und Muscatenblüthe, klopfet es unter einander, macht in einem Pfännlein Schmalz heiß, nimmt einen eisernen Löffel, zieht denselben durch das heisse Schmalz, schüttet den dritten Theil von den zerklopften Eyern darein, und decket oder stürzt eine von denen ausgeschlagenen Schalen geschwind darüber, daß das Löchlein derselben unter sich komme, hält es mit dem Löffel in das Schmalz, zieht den Löffel geschwind heraus, und läßt das Ey so lange backen, bis es schön braun wird.

41. Wie macht man Eyer auf Butter gefallen mit Gurken?

Es wird ein Ragout von Gurken auf folgende Weise zubereitet: Man schält die Gurken, schneidet sie in der Mitte von einander, macht den Saamen heraus, hierauf werden sie in Scheiben geschnitten, und mit Pfeffer, Salz, Weineßig und einer in Scheiben geschnittenen grossen Zwiebel marinirt; wenn solches geschehen, presset man solche mit einem leinenen Tuche, paßirt sie in einer Casserole mit Butter, auf dem Casserolloch; wenn sie ein wenig roth werden, gießt man etwas Fischbrühe daran, und läßt sie eine halbe Stunde kochen. Wenn sie gar sind, werden sie wohl abgefettet, und mit einem Fisch- oder Krebscoulis dicklich gemacht. Hierauf läßt man frische Eyer, und zwar eines nach dem andern, auf Butter fallen, so viel beliebig, legt sie reinlich in eine Schüssel, nachdem sie zuvor mit einem Messer in der Ründe fein abgeputzt worden, allein man muß zusehen, daß das Gurkenragout einen guten Geschmack habe, endlich schüttet man selbiges über die Eyer, und richtet sie warm zu einem Gericht an.

42. Wie werden kleine Eyer gemacht?

Man nimmt einen halben Schoppen gute Milch, macht solche heiß, thut ein wenig Salz und geriebenen Zucker, wie auch ein Stück Zimmet, Citronen und Pomeranzenblüthwasser dazu, zerbricht hierauf 4 bis 5 frische Eyer, nimmt von selbigen einen Theil des Weissen und zerläßt es in der vorgemelten Milch ganz heiß, macht einen Teller auf einem Feuerbecken heiß, schüttet das vorgemelte, nachdem es zuvor durch ein Haartuch geschlagen worden, darauf, macht es aller Orten auf dem Teller herum, so, daß derselbe überall bedeckt sey, und färbt ihn mit einer glüenden Schaufel; alsdann wird das Gelbe von den Eyern mit ein wenig Mehl in dem übrigen von der Milch zerlassen, der Teller wieder aufs Feuer gesetzt, um selbigen heiß zu machen, damit die Eyer wie ein Rahm werden, hernach das Gelbe von den Eyern dazu geschüttet, Zucker darüber gestreut, und beym Anrichten Pomeranzenblüthwasser dazu gethan; endlich glacirt man selbige mit einer glüenden Schaufel und richtet sie warm an.

43. Wie richtet man solche mit Pistacien zu?

Es wird ein Schoppen Milch mit einem halben Schoppen Rahm genommen, und ein Löffel voll Reißmehl in eine Casserole gethan, hierauf das Mehl mit ein wenig von der Milch vermengt, alsdann das Gelbe von 4 frischen Eyern daran gethan, und das übrige von der Milch und den Rahm darunter gemengt und wohl unter einander gerührt, hernach thut man so viel Zucker, als nöthig ist, dazu, wie auch ein wenig Salz, 2 Citronenschalen und ein Stück ganzen Zimmet,

met, und läßt es auf dem Casserolloch wie einen Rahm kochen; wenn solches geschehen, putzt man ein Viertelpfund Pistacien ab, stoßt sie mit Citronen im Mörsel, und wenn die Eyer gar gekocht sind, vermengt man die Pistacien damit, setzt eine Schüssel auf ein Casserolloch, thut es zusammen hinein, rührt es so lange um, bis es anbäckt, wenn es denn allenthalben anhängt und ein Schurf wird, wird es vom Feuer genommen, mit Zucker bestreut, mit einer glüenden Schaufel darüber gefahren, damit es sich wohl färbe, und endlich zu einem Beygericht warm angerichtet.

44. Wie werden die Eyer mit Krebsen zugerichtet?

Es wird ein Ragout von Krebsschwänzen mit Champignons, Trüffeln und einigen in Stücken zerschnittenen Artischockenstielen gemacht, selbiges mit ein wenig Butter in eine Casserole gethan, hierauf ein wenig Fischbrühe daran geschüttet, mit Pfeffer, Salz und einem Bündgen feinen Kräuter gewürzt, und eine Viertelstunde gekocht; wenn es gekocht hat, wird es fein abgefettet und mit dem Krebscoulis dicklich gemacht. Hernach läßt man 10 frische Eyer in siedendes Wasser fallen, säubert sie umher fein ab, legt sie in eine Schüssel, sieht aber zu, daß das Ragout wohl schmecke, schüttet dasselbe an die Eyer und richtet sie zu einem Gericht oder Nebengericht an.

45. Wie aber mit Krebsen zur Fastenzeit?

Man nehme eine kleinen Kochlöffel voll Fischbrühe nebst einer kleinen Semmelrinde, einigen Champignons, eine kleine ganze Zwiebel und ein wenig Petersilie, lasse solche zusammen gemächlich kochen,

nehme es dann vom Feuer, thue so viel Krebscoulis, als nöthig ist, dazu, setze hernach eine Schüssel mit einem Haartuch auf einen Tisch, thue das Gelbe von 6 Eyern darein, und schlage solches mit dem Coulis 2 bis 3 mal durch. Wenn dieses geschehen, so wird eine Schüssel auf heisse Asche gesetzt, die Eyer darein gethan, mit einem Tortenpfannendeckel zugedeckt und derselbe mit Feuer belegt, alsdann deckt man den Deckel in die Höhe, um zu sehen, ob die Eyer gestanden sind, endlich werden sie warm zu Beygerichten angerichtet.

46. Und wie an Fleischtagen?

Es wird Jus von Kalbfleisch, und helles Kalbfleisch- und Schinkencoulis von jedem gleichviel, und zwar halb so viel, als zu der Schüssel, die man anrichten will, nöthig ist, genommen, selbiges mit Salz, Pfeffer und ein wenig Mußcatennuß gewürzt, eben so viel Krebscoulis dazu gethan, das Gelbe von acht frischen Eyern darinn zerlassen, und dieses zusammen durch ein Haartuch geschlagen, hierauf eine Schüssel auf heisse Asche gesetzt, die durchgeschlagene Eyer hinein gethan, mit einem Tortenpfannendeckel bedeckt und Feuer darüber gelegt, dabey aber muß Achtung gegeben werden, wenn die Eyer bestehen; alsdann richtet man sie warm zu einem Beygericht an.

47. Wie werden sie zugerichtet mit Jus wie ein Rahm?

Man nimmt von dem hellen Kalbfleisch- und Schinkencoulis, wie auch Jus von Kalbfleisch, von jedem gleichviel, thut ein wenig Salz, Pfeffer und Muscatennuß dazu, zerläßt das Gelbe von 6 frischen

Eyern

Eyern darinnen, schlägt es durch ein Haartuch, setzt eine Schüssel auf heisse Asche, thut die Eyer hinein, deckt sie mit einem Deckel zu, legt Feuer darüber, und sieht öfters darnach, ob sie bestehen; wenn solches geschehen, werden sie weggenommen, und als ein Beygericht warm angerichtet.

48. Wie macht man halbirte Eyer?

Es werden hart gesottene Eyer halb von einander geschnitten, die Dottern davon in einem Schüsselein zerrieben; hierauf mischt man ein wenig Semmelmehl, länglicht geschnittene Mandeln, Rosinen, Zucker und gestossenen Zimmet, auch etwas Safran darunter, schlägt 1 oder 2 Eyer daran, und rührt alles wohl durcheinander, füllt es dann in das hartgesottene Weise vom Ey, und häutelt es ein wenig auf, bäckt es im Schmalz, gießt Wein in ein Pfännlein, streut Zucker und Trisanet darein, läßt es aufsieden, und richtet solches über diese halbirte gefüllte und gebackene Eyer an.

49. Und wie die saure Eyer?

Die Eyer werden hart gesotten, gehackt, ein klein wenig gesalzen und gepfeffert, hernach gießt man ein wenig gemeinen, oder Roseneßig daran, und läßt solche auf einer Glutpfanne aufsieden, so sind sie fertig.

50. Wie werden ferner Eyer in Faden zugerichtet?

Man macht einen Syrup von lauter Zucker und ein wenig Wasser, hierauf werden die Eyerdottern darein gethan, wohl abgerührt, und durch eine Spritze, damit sich die Faden recht formiren, getrieben, sodann vor dem Feuer getrocknet und angerichtet.

51. Wie aber grüne Eyer, oder Gras-Eyer?

Es wird Petersilienkraut gehackt, in Schmalz geröstet, solches in eine Schüssel geschüttet, alsdann macht man in etliche Eyer unten nnd oben Löchlein, bläßt sie in das geröstete Petersilienkraut, mischt ein wenig Semmelmehl, Muscatenblüth, Ingber, ingleichen sauber gewaschene Corinten und ein wenig Safran darunter, salzt es, und rührt es durch einander; wenn dieses geschehen, so füllt man diese Fülle in die ausgeblasenen Eyerschalen, und die Löchlein werden mit ein wenig Teig wieder zugemacht; denn bratet man sie auf dem Rost über Kohlen, träufelt Butter zu den Löchlein hinein. Wenn sie fertig sind, werden sie fleißig abgetrocknet, damit sie nicht unsauber sind, und hernach zu Tisch getragen. Oder: Es werden einige Eyer hart gesotten, selbige von einander geschnitten, die Dotter heraus in eine Schüssel gethan und mit einem Löffel wohl zerrieben, hernach wäscht und hackt man Petersilienkraut, röstet es nebst ein wenig Semmelmehl in Butter, und rührt es unter die Eyerdottern, streut Pfeffer, Ingber und Muscatenblüth darein, schlägt noch ein oder mehr frische Eyer daran, nachdem nemlich derer Dottern viel sind, doch darf die Fülle nicht zu dünne werden; hierauf wird es wohl unter einander gerührt, und wieder in das von einander geschnittene Ey, und zwar fein erhaben, gestrichen, ferner in eine Schüssel gelegt, siedende Fleischbrühe darüber geschüttet, ein gut Theil Butter und Muscatenblüth darein gethan, und läßt es mit einander einen Sud auf den Kohlen thun. Oder, man kan sie auch backen, zuvor aber in einem Ey umkehren, und sodann folgende grüne Brühe darüber

über machen: Es wird ein wenig Petersilienkraut im Mörsel zerstossen, selbiges mit einer Fleischbrühe durchgezwungen, Butter und Gewürz darein gethan, gesotten, aber nicht lange, damit sie die Farbe nicht verliere, so ist sie recht und gut.

52. Wie werden die Eyer ferner mit Trüffeln zugerichtet?

Es wird ein Ragout von grünen Trüffeln oder Tartufeln auf folgende Weise bereitet: Wenn die Trüffeln geschält sind, werden solche in Scheiben geschnitten, mit ein wenig Butter in eine Casserole gethan, ein wenig Fischbrühe daran geschüttet, und eine Viertelstund lang bey gelindem Feuer gekocht, hierauf abgefettet, und mit einem Coulis von Fischen dicklich gemacht. Hernach läßt man Eyer auf braune Butter fallen, säubert sie in der Ründe fein ab, thut sie in eine Schüssel, schüttet das Ragout von Trüffeln darüber, und richtet sie warm zu einem Gericht oder Nebengericht an.

53. Wie aber mit Sellerie?

Man nimmt 3 bis 4 Selleriebüsche, läßt sie in Wasser, Mehl, Butter und Salz halb gar kochen, alsdann werden sie herausgenommen, damit sie austropfen, hierauf in Rücken geschnitten, in eine Casserole gethan, mit ein wenig Coulis von Fischen, und darinnen eine halbe Stunde gemächlich gekocht, alsdann mit einem Krebscoulis dicklich gemacht, hernach thut man ein Stück Butter in der Grösse einer Nuß dazu, rührts beständig auf auf dem Feuer um, und sieht zu, daß das Ragout einen guten Geschmack habe, legt endlich auf Butter gefallene Eyer darauf her-

um, und richtet sie warm zu einem Gericht oder Nebengericht an. So man sich der auf Butter gefallenen Eyern nicht bedienen will, so können die Eyern hart gekocht, geschält, und diejenige, die am besten gerathen, genommen, mitten von einander geschnitten, damit das Ragout in der Schüssel auf dem Rande herum belegt, und sie als ein Gericht oder Beygericht angerichtet werden.

54. Und wie mit Endivien?

Man wellet Endivien auf, drucket sie wohl aus, durchschneidet selbige drey bis viermal mit einem Messer, thut sie in eine Casserole, gießt Fischbrühe dazu, würzt sie mit Salz, Pfeffer, und einem Bündgen feiner Kräuter, läßt sie eine halbe Stunde gemächlich kochen, und macht sie mit einem Coulis von Fischen dicklich; hierauf läßt man die Eyer auf Butter fallen, säubert solche in der Ründe fein ab, sieht aber zu, daß das Endivienragout gut schmecke, thut selbiges in eine Schüssel, legt die auf Butter gefallenen und wohlgefärbten Eyer darauf, und richtet sie warm zu einem Gericht oder Beygericht an.

55. Wie ferner mit Lactucken?

Es wird Kopfsalat genommen, selbiger aufgewellet, fein ausgedrückt, Scheibenweise geschnitten, mit ein wenig frischer Butter, in eine Casserole gethan, mit Salz, Pfeffer, und einem Bündgen guter Kräuter gewürzt, und bey gelindem Feuer eine halbe Stunde lang gekocht. Wenn er gar ist, wird er wohl abgefettet, und mit einem Krebs- oder Fisch-Coulis dicklich gemacht. Hierauf läßt man Eyer auf vorgemeldete Art auf braune Butter fallen, schneidet

solche reinlich mit einem Messer in der Künde ab, siehet aber zu, daß das Ragout einen guten Geschmack habe, legt die auf Butter gefallenen Eyer ordentlich darauf, und richtet sie also warm zu einem Gericht oder Nebengericht an.

56. Wie wird ein Ragout von gebratenen Eyern gemacht?

Man scharret 12 Eyer in heisse Asche, daß sie darinnen ganz hart braten, schält und schneidet sie hernach in Scheiben, bratet solche, mit Salz, Pfeffer, geriebenen Muscatennuß, nebst geschnittenen Chalotten und klein gehackten Themian, in Butter, bis sie eine bräunliche Farbe bekommen, so dann thut man ein wenig braunes Jus oder Brühe, auch etwas Salz darzu, indessen reibt man einen Teller mit Chalotten, richtet es darauf an, und drückt ein wenig Citronensaft darüber.

57. Wie werden kleine Eyer zu jeder Jahrszeit zugerichtet?

Es werden einige aufgewellte Stücke Kälbermilch, fette Lebern, halb gar gekochte Hahnenkämme, grüne Trüffeln, kleine Champignons, und ein halb Viertelpfund der besten Pistacien genommen, solches thut man zusammen mit ausgeschmolzem Speck in eine Casserole; wenn es paßirt, so wird Jus von Kalbfleisch daran geschütt, und drey Viertelstund lang gemächlich gekocht, wenn es gar ist, mit Schinken-Essenz dicklich gemacht. Die kleinen Eyer aber zu machen, kocht man 12 frische Eyer hart, hierauf wird das Gelbe heraus genommen, im Mörsel gestossen, mit Salz, Pfeffer und Muscatennuß gewürzt,

das Weisse von einer gehackten Zwiebel, auch ein wenig Milch, wie auch ein wenig süsser Rahm dazu gethan, solches zusammen in dem Mörsel gestossen, hernach macht man durch öfters Umwalzen in der Hand kleine Ever von verschiedener Grösse daraus, läßt solche in einer guten Brühe oder siedendem Wasser gar kochen, wenn sie steif sind, läßt man selbige auf einem Haarsiebe ablaufen, legt sie ordentlich in eine Schüssel bey einnnder, schüttet das vorgemelte Ragout darüber. Einige lassen sie auch in eben dem Ragout kochen, allein solches ist nicht so gut, denn es schäumt sehr, und das Beygericht bekommt dadurch ein übeles Ansehen und keine gute Farbe.

85. Wie macht man falsche oder durch Kunst zubereitete Eyer?

In der Fasten, und sonderlich am Charfreytag können solche künstlich nachgemachte Eyer auf verschiedene Weise zubereitet werden: Man nimmt zu dem Ende zwey Maaß Milch, läßt solche in einer Casserole oder Terrine unter beständigem umrühren mit einem hölzernen Löffel so lang kochen, bis es nur noch ein Schoppen ist. Davon wird ein Drittel in eine Schüssel besonders gegossen, selbige wieder aufs Feuer mit Rahm von Reiß, und einwenig Safran, gesetzt. Wenn denn solches dick und ein wenig dichte worden, werden runde Kugeln, die dem Gelben von Eyer gleich kommen, daraus formiret, und man hält dieselben beständig laulich. Mit dem übrigen der Milch aber werden geöfnete Eyerschalen ausgefüllt, welche zuvor ausgewaschen und oben herum zierlich gekrönet worden, und wenn man denn anrichten will, so legt man in selbige den künstlich bereitetem Dotter,

auf

auf selbige aber macht man ein wenig Rahm von Mandeln, oder Milchrahm mit Pomeranzenblüthwasser, ohne selbigen zu kochen, richtet sie darauf auf einer gebrochenen Serviette an, welches denn weiche nachgemachte Eyer seyn werden.

Was die andern Arten anbelangt, so wird unter die obgemelte Milch Kraft- oder Stärkmehl gemenget, und daraus ein Pastetenrahm ohne Eyer gemacht, solcher mit Salz gewürzt. Wenn er gar ist, so nimmt man wieder einen Theil davon, um den Dotter oder das Gelbe nach zumachen, thut Safran darzu, thut dieses Gelbe in halbe Eyerschalen, welche zuvor fein rein gewaschen, und mit Wasser oder Wein benetzt worden. Mit dem übrigen werden ganze Eyerschalen ausgefüllt, und wenn denn der Rahm kalt worden, nimmt man solch Weisses und Gelbes aus den Schalen, um von selbigen andere Arten von nachgemachten Eyern, die man nur zubereiten will, zu bekommen, z. E. wenn man gefüllte Eyer haben will, so werden die bereiteten Eyer aus den Schalen genommen, das Weisse von einander gespalten, jede Hälfte mit einem Löffel ausgehöhlt, und dieselben mit einer Fülle, welche oben öfters angezeigt worden, gefüllt, denn ordentlich in einer Schüssel zurechte gelegt, und dieselben mit den nachgemachten falschen Eyerdottern, welche zuvor in Mehl umgewandt und gebacken worden, belegt. Will man Eyer mit Milch bereiten, so nimmt man von gekochter Milch und Mandelrahm, und vermengt damit die Marmelade von Apricosen, setzt solches zusammen in einen Teller auf gemeltes Feuer, thut hierauf die vorerwähnte Composition der Eyer dazu, bedeckt es mit einem Tortenpfannendeckel, legt Feuer darauf, damit es sich wie

ein Milchkuchen färbe, richtet es endlich mit Pomeranzenblüth und Zucker an.

59. Wie werden ferner falsche Spiegel-Eyer gemacht?

Man bedeckt den Boden eines Tellers mit dem vorgemeldten Rahm, läßt solchen mit Butter gar werden und decket einen mit Feuer belegten Tortenpfannendeckel darauf. Wenn man nun siehet, daß der Rahm sich feste anhänget, so wird es vom Feuer genommen, mit einem Löffel 10 bis 12 runde Löchlein hinein gedruckt, und in selbige die nachgemachte falsche Eyerdottern hinein gelegt; hierauf macht man eine Sause mit Butter, Salz, Pfeffer, Muscatennuß, feinen klein geschnittenen Kräutern und einen Löffel voll Weineßig, welcher letzterer aber auch davon gelassen werden kan. Wenn man denn anrichten will, so wird solche Sause über die Eyer ganz heiß geschüttet, und auf solche Weise kan man es auch mit den übrigen machen.

60. Wie macht man Eyer-Knödlein oder Klößlein?

Es werden eingerührte Eyer im Schmalz gemacht, selbige in eine Schüssel geschüttet, ein Löffel voll schönes Mehl daran gerührt, Ingber, Pfeffer, Muscatenblüth und ein wenig Safran darein gestreut, und hieraus formirt man Knöpflein, so groß als kleine Butterknödlein; alsdann macht man Fleischbrühe siedend, legt selbige hinein, und läßt sie so lange als harte Eyer sieden, so sind sie recht und gut.

61. Und wie werden Eyerwämmlein gemacht?

Man nehme Eyer, so viel man will, schlage und zer-

zerklopfe solche in einem Häfelein mit ein wenig Mehl, salze sie, hacke, wenn es beliebig, ein wenig Petersilienkraut und rühre es darunter, hernach lasse man Butter oder Schmalz in einem flachen Pfännlein heiß werden, giesse es wieder heraus in ein Häfelein und schütte ein wenig von den gerührten Eyern in das Pfännlein, lasse es geschwinde herum laufen, halte es ein wenig übers Feuer, so wird solches ein dünnes Plätzlein; lege alsdann selbiges auf einen Teller, giesse das Schmalz wieder in das Pfännlein, lasse dieses über dem Feuer, wie zuvor, warm werden, schwinge es in dem Pfännlein herum, und giesse solches wieder heraus, dagegen aber etwas von denen zerrührten Eyern darein, so lang und viel, bis die Eyer sämtlich zu Plätzlein worden. Hernach werden die Plätzlein zusammen gewickelt oder gerollt, und so es gefällig, ganz schmal geschnitten, denn gießt man in ein Stollhäfelein Fleischbrühe daran, streut ein wenig Pfeffer und Muscatenblüth darein, thut ein gut Stück Butter dazu, sezt selbige auf eine Glut, und läßts sieden. Die ganzen zusammen gerollten Plätzlein können auch aus dem Schmalz gebacken, und also auf den Tisch gegeben werden.

62. Wie aber die Eyer-Würstlein?

Es werden Plätzlein, wie zu den Eyerwämmlein, zuaerichtet; vorher aber macht man eine Fülle auf folgende Weise zusammen: als von den Nieren und Fett eines Nierenbraten, geröstetem Semmelmehl und Gewürz, schlägt auch ein paar Eyer daran, salzt und rührt alles wohl untereinander, gießt ein wenig Fleischbrühe oder gute Milch daran; alsdann werden die Plätzlein genommen, und auf

einer

einer Seite ganz mit dieser Fülle bestrichen; selbige also zusammen gewickelt, daß die Fülle inwendig hinein komme, und wie ein Würstlein werde. Hierauf wird Butter in einer Bratpfanne warm gemacht und die Würstlein darein gelegt, und also schön hellgelb über den Kohlen, oder in einem Backofen abgebraten, und auf den Tisch gegeben, oder man macht eine Butterbrühe darüber. Anstatt des Nierens kan man sich auch der Briese oder Hühnerleberlein, so zuvor ein wenig abgeschüpft, bedienen.

63. Wie macht man ferner ein Euter von Eyern?

Man schlägt 10 oder 12 Eyer in einen Hafen, rührt sie wohl, gießt den so viel dicke Milch, als die Eyer sind, daran, salzt es ein wenig, würzt es mit Ingber und Safran, mischt dieses alles wohl unter einander, gießt es hierauf in ein wohlverwahrtes Geschirr, es sey gleich ein Hafen oder Kanne, und setzt solches in einen Kessel oder Hafen mit siedendem Wasser, läßt es alsdann sieden, bis es dicke wird, legt es hernach auf ein weisses Tuch und seiht das Wasser davon, bindet das Tuch zusammen, beschwert es mit einem Gewicht, bis solches trocken wird, dann werden länglichte Schnitten daraus geschnitten, wie man ein Küheuter zu schneiden pflegt, ferner wird es mit Salz und Ingber bestreuet, mit warmer Butter beträuft, in eine Bratpfanne gelegt, nur ein wenig gebraten und zu Tisch getragen. Wer gerne süß zu essen beliebt, kann anstatt des Ingbers Zucker und Rosenwasser an die Milch rühren, auch nach Gefallen eine süsse Brühe darüber machen.

64. Und wie wird ein Eyerkäse gemacht?

Man nimmt nach Belieben 4, 6 oder 8 Eyer, schlägt

schlägt sie in einen Hafen, rührt sie unter einander, würzt es mit Zucker und klein gestossenem Zimmet, und feuchtet es mit Rosenwasser und Milch an; alsdann wird der Hafen mit den Eyern, Milch und Gewürz in einen Kessel, darinn kochend Wasser ist, gesezt, damit die Eyer oder Käse zusammen rinnen; ist nun diese Masse zusammen gegangen, so wird die Form in eine Schüssel gesetzt und mit einem Löffel voll gefüllt; hierauf läßt man es in der Schüssel kalt werden, oder man trägt es samt der Schüssel und Form in den Keller.

64. Wie macht man aber einen gebackenen Eyerkäse?

Wenn man übergebliebenen Eyerkäse hat, so werden länglichte Stücklein daraus geschnitten, selbige ein wenig im Mehl umgekehrt, und schnell aus frischem Schmalz gebacken, alsdann legt man solche in eine Schüssel und streut Zucker und Zimmet darauf. Wer will, kan auch eine süsse Brühe mit Wein und Trisanet darüber machen. Oder, man schlage acht Eyer aus, lasse 1 Maaß Rahm siedend werden, giesse sie mit stetem Rühren an die Eyer, röste einen guten Löffel voll Semmelmehl im Schmalz, und thue es darunter; alsdann wird in einer Pfanne Schmalz heiß gemacht, und man läßt selbiges darinnen rings herum laufen, hernach wird es wieder heraus geschüttet, die Pfanne mit Grieß oder Grüz bestreut, der Rahm darein geschüttet, solche auf einen Dreyfuß gesetzt, Kohlen darunter gethan, eine Stürze darüber gedeckt und Kohlen darauf gelegt, so wird es überall braun, und löset sich überall schön ab, damit man sie desto besser heraus stürzen kan; endlich aber muß es wohl gezuckert werden.

66. Und wie wird eine Eyerkäs-Torte zubereitet?

Der Eyerkäse wird abgesotten, wie vorher gemeldet worden, und durch ein Tuch geseiht, hernach in eine Schüssel gelegt, und 1, 2 oder mehr Eyer, nachdem des Eyerkäses viel ist, daran geschlagen; wenn solches geschehen, stoßt man 3 Achtelpfund Mandeln, doch nicht zu zart, uud denn 3 Achtelpfund Zucker ab, läßt ein halb Viertelpfund Butter in einer Schüssel zergehen, und mischt es auch darunter. Hierauf wird ein Teig mit Mehl, Eyerdottern und ein wenig Zucker angemacht, dünne ausgewälgert, in einen Torten-Model ein wenig Zucker und Zimmet gestreut, der angemachte Teig hinein geschüttet, wie eine Mandeltorte gebacken, und denn mit Zucker und Zimmet bestreut, so ist sie recht und gut.

67. Wie aber eine Eyer-Sulse?

Es werden 10 oder 12 Eyer genommen, das Weisse besonders gethan, solches wohl abgerührt, und Zucker darein gestreut; hernach dicker Rahm zum Feuer gesetzt, und wenn er zu sieden anfängt, schüttet man das Eyerklar darein und läßt es ein wenig sieden, zuvor aber wird unter das Gelbe ebenfalls Zucker gemengt, Milch heiß gemacht, denn schüttet man die Eyerdotter, und bald hernach ein wenig Wasser darein, so laufen sie zusammen; hierauf wird es durch ein Tuch geseiht, solches ein wenig beschwert, damit das Wasser davon laufen und das übrige härtlich werden möge. Endlich werden längliche oder nach Belieben breite Schnittlein davon geschnitten, in eine Schüssel gelegt und das abgesottene Eyerklar darauf geschüttet.

68. Wie

68. Wie werden Eyerklieſslein gemacht?

Man macht Eyerplätzlein, wie zu denen Eyerwämmlein, und denn ein Brieß- oder anders Gehäck an, thut es auf die Eyerplätzlein, überschlägt selbige, formirt sie wie Klieſslein, und legt sie in eine Schüssel, hernach backt man sie, oder es wird eine Butterbrühe daran gemacht, Muscatenblüth und Cardamomen darein gestreut und auf Kohlen gesotten.

69. Wie macht man einen Eyerkuchen mit Zucker?

Es wird das Weisse von einem Dutzend Eyern geklopft, und das Gelbe dazu gethan, hierauf Citronenschalen zart gehackt, ein wenig Milchrahm und Salz dazu geschüttet; wenn solches alles fein durch einander gekocht, denn wird der Eyerkuchen gemacht. Ehe aber solcher in die Schüssel, in welcher man anrichten will, umgestürzt wird, so muß man ihn zuvor in eben der Pfanne mit Zucker bestreuen, und ihn denn umwenden, und zwar von der Seite, auf welcher er sich gefärbt, welches geschieht, so man die Schüssel umgekehrt darauf deckt, und in selbige hinein schwenat, hernach wird er wieder mit Zucker und gehackter Citronenschale und Citronat bestreut, denn mit einer glüenden Schaufel glacirt und warm angerichtet.

70. Und wie ein gefüllter Eyerkuchen?

Man nimmt eine gebratene Brust vom Huhn, oder anderm Federvieh, schneidet dieselbe mit Champignons und gar gekochten Schinken würflicht, thut auch Trüffeln, fette Lebern und andere Beylagen dazu, paßirt solches, und kocht ein Ragout daraus; als-

alsdann wird ein Eyerkuchen zubereitet, und ehe man selbigen in die Schüssel thut, so wird er überall mit Semmelkrumen oder Rinden übermacht, denn das Ragout in eben die Pfanne geschüttet, und der Eyerkuchen geschickt in eine Schüssel gelegt. Beym Anrichten wird der Eyerkuchen mit ein wenig Jus benezt und warm aufgetragen. Es können die Eyerkuchen auf solche Weise mit allerhand Ragout gefüllt werden; z. E. mit gekochten Kälbernieren, Lebern von Hasen, Kälbermilch, fetten Lebern, u. d. d. ingleichen an Fasttägen mit einer Fülle von Fischen, als mit Karpfenmilch und einer kräftigen Fülle von feinen Kräutern.

71. Wie ferner ein zusammen gerollter Eyerkuchen?

Es werden zwey kleine trockene Semmelrinden, ein wenig gehackte Petersilie, kleine Zwiebeln und Champignons genommen, 18 oder 24 Eyer geklopft, ein Viertelschoppen Rahm, wie auch Pfeffer und Salz daran geschüttet, die Eyer geklopft, ein wenig gehackte Petersilie dazu gethan, gute Butter in einer Pfanne auf hellem Feuer geschmolzen, hierauf die Champignons und kleine Zwiebeln hinein geworfen, damit sie erst ein wenig gar werden, alsdann aber thut man auch die Semmelrinden, wie auch ein Drittel der geklopfteen Eyer dazu, und rührt es allezeit auf dem Feuer um. Wenn es gar ist, und sich wohl gefärbt hat, so wird der Eyerkuchen von einem Ende bis zum andern zusammen gerollt, und in eine kleine Schüssel gelegt. Auf solche Art kan man 3 Eyerkuchen machen, um eine kleine Schüssel damit zu füllen, und sie denn warm zu Beygerichten anrichten.

72. Wie

72. Wie wird ein Eyerkuchen a la Moaille zugerichtet?

Es wird ein halb Maaß Milch mit einem Löffel voll Reismehl und ein wenig Salz in eine Casserole gethan, das Mehl mit einigen Tropfen von der Milch vermengt, das Gelbe von 8 frischen Eyern dazu gethan, und solches mit der noch übrigen Milch wohl durch einander gemengt, auch ein halber Schoppen süsser Rahm dazu geschüttet. wie auch ein Stück ganzer Zimmet und so viel Zucker, als nöthig ist, daran gegeben, hernach läßt man es auf dem Casserolloch kochen, rührt es immer um, so lange bis es anfängt aufzuwallen, alsdenn nimmt man es ab und läßts erkalten, hackt dazu Citronat mit Biscuits von bittern Mandeln, thut auch ein wenig Pomeranzenblüthwasser darunter, vermengt alles mit dem bereiteten Rahm, und nimmt das Stück Zimmet heraus. Hierauf nimmt man 18 frische Eyer, klopft das Weisse so, als wenn man die sogenannten Meringues machen wollte, thut denn das Gelbe von 12 Eyern dazu, klopft es durch einander, thut es zu dem bereiteten Rahm, und vermengt es damit wohl. Wenn solches geschehen, wird eine Casserole oder Poupeton-Pfanne allenthalben mit Butter ausgerieben, das angezeigte zum Eyerkuchen hineingethan, solches in Ofen gesetzt, und wenn es gar worden, in eine Schüssel gestürzt, denn zu einem Beygericht warm angerichtet So es beliebt, kan der Eyerkuchen mit einer glüenden Schaufel und Zucker glacirt werden.

73. Und wie ein Roberts-Eyerkuchen?

Man nehme 18 Eyer, klopfe von selbigen das

Weisse besonders, thue das Gelbe nebst grüner gehackter Citronenschale, einigen Biscuits von bittern Mandeln, wie auch ein wenig Rahm und gestossenen Zucker dazu. Hierauf wird eine Pfanne mit Butter genommen, denn klopft man die Eyer, thut sie in die Pfanne und rührt sie darin beständig über dem Feuer um; wenn man denn sieht, daß der Eyerkuchen sich unten wohl gefärbt, so wird er auf die andere Seite gekehrt, damit er sich auf beyden Seiten färbe. Endlich wenn er sich fein gefärbt, thut man ihn gehörig in eine Schüssel und richtet ihn zum Beygericht an.

74. Wie wird ein Pfannenkuchen mit Picklingen zubereitet?

Den Picklingen zieht man die Haut ab, macht alle Gräten heraus, hernach werden sie in kleine Stücke geschnitten, mit einem Stück Butter in eine Pfanne gelegt und durchgebraten, alsdann Eyer wohl geklopft, hierauf gießt man etwas süssen Rahm dazu, schüttets auf die Picklinge, läßt es backen, daß ein Kuchen daraus wird, die Butter aber darf nicht dabey gespart werden.

75. Wie macht man sonsten einen Eyerplatz, oder Pfannenkuchen?

Es wird eine Semmel, als wie zu einer Suppe, geschnitten, dann schlägt man 6 oder 7 Eyer in ein Häfelein, wirft ein wenig Salz darein, rührt sie mit einem Kochlöffel wohl ab, mischt auch das aufgeschnittene Brod wohl darunter, und zerrührt es darinnen, denn je länger man es zu rühren pflegt, je schöner wird der Kuchen. Indessen wird in einem weiten Pfännlein Schmalz heiß gemacht, das Brod und das

Abge-

Abgerührte in die Pfanne geschüttet und gemächlich gebacken. Der Kuchen aber muß zuweilen langsam mit einem löcherichten Löffel, oder mit einem Teller umgewendet werden, bis er schön gelb ist. Oder: Man schneidet von einem Wecken oder Semmel dünne Schnitten, legt solche in eine Schüssel, schlägt Eyer in einen Hafen aus, salzt sie ein wenig und zerklopft sie wohl, gießt sie denn über die Brodschnitten in der Schüssel, daß sie selbige bedecken, und läßt es stehen, bis die Schnitten die Eyer ein wenig angezogen haben, und weich worden sind; alsdann wird ein gutes Theil Schmalz in einer Pfanne heiß gemacht und die Schnitten hinein gelegt, die Eyer darüber geschüttet, damit der Kuchen schön in die Runde komme, und backt ihn denn gemächlich heraus. Wenn der Kuchen auf der einen Seite fertig, wird er mit Vortheil umgewendet, damit er auf der andern Seite auch recht ausgebacken werde, endlich seiht man das Schmalz davon, und trägt ihn also warm zu Tisch.

76. Und wie einen Holländischen Pfannenkuchen mit Schinken, geräucherten Zungen, oder Bratwürsten?

Man schlage 6 Eyer aus, zerklopfe und salze sie, rühre so viel geriebenes Brod, als man zwischen fünf Finger fassen kan, darein; hierauf wird ein wenig frisches Schmalz in eine weite flache Pfanne gethan, über dem Feuer zerschmolzen, in der Pfanne umgeschwengt, damit sich der Pfannenkuchen nicht anhänge, denn das Schmalz bis auf etwas weniges heraus geschüttet, und die Hälfte der zerklopften Eyer dagegen hinein gethan, und über das Feuer gehalten, es muß aber die Pfanne immerzu gerüttelt werden,

damit es sich nicht anlege. Wenn die untere Seite gelb werden will, so wird der Eyerkuchen umgewendet, hierauf legt man dünn geschnittene Stücklein von abgesottenen Schinken, Zungen, oder Bratwürsten darauf, gießt die übrigen Eyer darüber, hält solches über das Feuer; wenn die Eyer trocken zu wenden beginnen, so wendet man den Pfannenkuchen um, daß er auch auf dieser Seite gar gebacken werde, und pflegt ihn also warm zu verspeisen.

77. Wie ferner einen Eyerkuchen von Schinken?

Es wird nur das Magere von gar gekochtem Schinken gehackt, hierauf schlägt man 8 Eyer ein, würzt sie mit Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie, thut die Hälfte von dem gehackten Schinken dazu, ingleichem einen Löffel voll Rahm, klopft alles durch einander, bereitet den Eyerkuchen, legt ihn in eine Schüssel, er darf aber nicht mehr als den Boden derselben bedecken; hierauf wird ein Kranz um den Eyerkuchen her gemacht, und wann man ein Ragout von Schinken fertig hat, schüttet man davon das Jus über den Eyerkuchen, und richtet ihn warm zu einem Beygericht an.

78. Und wie von Kalbsnieren?

Es wird eine gar gekochte Kalbsniere nebst ihrem Fett mit Petersilie klein gehackt, alsdann werden 8 bis 10 Eyer in eine Casserole geschlagen, ein wenig gesalzen, die gehackte Kalbsnieren, wie auch 3 bis 4 Löffel voll Rahm nnd ein wenig Zucker daran gethan; hieraus bereitet man den Eyerkuchen mit guter Butter, thut denselben gehörig in eine Schüssel, bestreut ihn mit Zucker, glacirt ihn mit einer glüenden Schaufel, und richtet ihn als ein Beygericht warm an.

79. Wie werden kleine Pfannenkuchen mit durchgestrichenen Aepfeln gemacht?

Man thue etwas Butter in eine Casserole, rühre solche so lang gegen dem Feuer um, bis sie zu einem dünnen Brey wird, alsdann schlage man 4 bis 9 Eyer dazu, hernach wird unter beständigem Rühren fein Mehl nach Gutdünken mit guter süsser Milch zusammen angerührt, daß es ein dünner Pfannenkuchen-Teig werde, auch ein wenig Salz und Zucker darein gethan. Wenn solches geschehen, macht man eine Kuchenpfanne sauber, läßt sie auf dem Kohlfeuer heiß werden, bestreicht sie mit ein wenig Butter in ein dünnes Läpplein gemacht, thut denn ein wenig von dem Teig hinein, und läßt es ganz dünne und rund von einander laufen, und was sich nicht gleich von dem Teig ansetzt, wird wieder zu dem andern Teig geschüttet; sodann werden solche dünne Kuchen gar gebacken, bis sie alle sind, hernach müssen mit Zucker süß gemachte fein durchgestrichene Aepfel in Bereitschaft gehalten werden, und man streicht von solchen etwas auf einen jeden Kuchen dünne über, legt die Kuchen länglicht ein paar mal zusammen, nach diesem thut man etwas Butter in eine grössere oder Tortenpfanne, läßt solche gelbbraun werden, kehrt denn die zusammen geschlagene Kuchen in geklopften Eyern um, bestreut sie auf beyden Seiten mit fein geriebenem Brod, und endlich werden sie also ein wenig gelbbraun gebacken, und mit Zucker überstreut angerichtet.

80. Wie aber mit Johannisbeeren?

Man macht ein wenig abgeriebene Butter, daß

sie wie ein Rahm wird, alsdann werden 5 bis 6 Eyer darein gerührt, und ein gutes Theil fein geriebenes Brod dazu gethan, damit es recht dick wird, hernach nimmt man nach Gutdünken rein gemachte Johannisbeere, kocht selbige mit einem guten Stück Zucker wohl, daß es etwas dick wird, denn läßt man es abkühlen, und thut es zu dem Angerührten, auch so man will, Zimmet und Corinthen, alsdann wohl durch einander gerührt; wenn dieses geschehen, läßt man Butter in einer Pfanne heiß werden und thut von dem Angerührten Löffel voll weiß hinein, daß es wie ein Thaler groß von einander fließt; der Teig aber muß also beschaffen sey, daß er nicht allzudünne von einander fließt, sondern wenn er mit einem Löffel hinein gethan wird. fein hoch bestehen bleibt, so kan man ihn mit dem Löffel so breit von einander machen, als man will. Allzuhart und steif darf er auch nicht seyn, sondern er kan, wenn er zu dick seyn sollte, mit ein wenig süssen Rahm geändert, oder so er zu dünne wäre, mit ein wenig geriebenem Brod, und solches denn bey Pfannen voll, einer nach dem andern gar gemacht, angerichtet und Zucker darüber gestreut werden. Diese Kuchen können auch mit durch gestrichenen Aepfeln oder andern eingemachten Sachen was man beliebt, zubereitet werden.

81. Wie macht man Eyerkuchen mit Austern?

Die Austern werden aus den Schalen gemacht, in ihrem Wasser aufgewellt, eine nach der andern reinlich abgeputzet, und auf einen Teller gelegt, hierauf thut man zwey Drittel von den Austern in eine Casserole, und zwar mit ein wenig Butter, benetzt solche mit etwas von ihrem Wasser, wie auch mit ein

wenig

wenig Coulis, würzt sie mit ein wenig Pfeffer, sieht zu, daß die Austern nicht zu stark kochen, daß das Ragout einen guten Geschmack haben möge. Alsdann werden 8 Eyer eingeschlagen, mit ein wenig Salz und gehackter Petersilie gewürzet, kleine Stücklein Semmelrinde genommen, und das noch übrige Drittel der Austern drey bis viermal durchhackt, mit ein wenig Rahm zu den Eyern gethan, wohl durch einander geklopft; hernach schmelzt man Butter in einer Pfanne, thut alsdann den Eyerkuchen hinein, setzt selbigen aufs Feuer, und rührt ihn beständig um. Wenn nun der Eyerkuchen gar, so wird er umgeschlagen, und eben so groß, wie der Boden der Schüssel ist, in welcher er angerichtet werden soll, gemacht, denn auf einen Teller geschwengt, und alsofort gehörig in die Schüssel gethan. Wenn das Ragout auch heiß ist, so macht man von den Austern einen Kreiß um den Eyerkuchen, die Brühe aber schüttet man darüber, und richtet es warm als ein Beygericht an.

82. Und wie von Gartenbohnen und andern Sachen mit Rahm?

Man nimmt Gartenbohnen, macht die Haut und Rinde davon, thut dieselben in gute Butter, mit einem Petersilienstengel, und ein wenig von einer kleinen Zwiebel, alsdann wird ein wenig Milchrahm darzu geschüttet, solches gelind gewürzt und bey kleinem Feuer gekocht, hierauf ein Eyerkuchen von frischen Eyern, worunter Rahm gethan worden, gemacht, und selbiger gehörig gesalzen. Wenn er fertig ist, so legt man ihn in die Schüssel, und die Bohnen werden mit dem Gelben von zwey Eyern dicklich gemacht, solche über den Eyerkuchen geschüttet, so daß sie bis an den Rand

gehen, alsdann richtet man ihn warm an. Eben auf die Art können auch Eyerkuchen gemacht werden von jungen Erbsen mit Rahm, von Artischockenstielen, die in kleine Scheiben geschnitten worden, mit Rahm, von Spinat mit Rahm, von Sauerampfer mit Rahm, von Champignons mit Rahm, von Morcheln und Russeronen mit Rahm, von Trüffeln mit Rahm, und dergleichen mehr, daß man also auf vielerley Weise die Eyerkuchen und kleinen Sausen mit Rahm verändern kan, und ist zu merken, daß zu jedem Eyerkuchen, ehe er bereitet wird, das Ragout gehackt werden muß.

83. Wie aber ein Eyerkuchen mit Blut?

Man nehme 15 frische Eyer, klopfe von selbigen das Weisse, thue alsdann das Gelbe wieder darunter; hierauf wird das Blut von 10 bis 12 Tauben genommen, solches durch ein Haarsieb geschlagen, mit den Eyern vermischt, durch einander geklopft, ein viertel Pfund Butter Stückweise darzu gethan, wie auch 4 bis 5 Löffel voll süssen Rahm darunter geschüttet, hernach thut man ein viertel Pfund frische Butter in eine Pfanne, setzt dieselbe auf ein helles Feuer, wenn die Butter geschmolzen, so schüttet man die Eyer hinein, rührts beständig um, so lang bis der Eyerkuchen gar ist, kehrt ihn dann auf die andere Seite, damit er sich auf beyden Seiten färbe, endlich wird er gehörig in eine Schüssel gelegt, und zum Beygericht warm angerichtet.

84. Wie ferner en Galantine?

Zu diesem Gerichte müssen 6 verschiedene Ragouts zubereitet werden, und zwar das eine von Schinken,

Ken, welcher in kleine Würfel zerschnitten worden, das andere von Champignons, das dritte von Mussеronen, das vierte von würflich geschnittener Kälbermilch nebst einigen Beylagen, das fünfte von Trüffeln, und das sechste von würflicht geschnittenen fetten Lebern. Das Ragout von Kälbermilch wird auf folgende Weise zubereitet: Man schneidet die Kälbermilch würflich, und thut dieselbe mit ein wenig Champignons in eine Casserole, in ein wenig ausgeschmolzenen Speck, gießt ein wenig Jus daran, und läßt es damit eine viertel Stunde gelinde kochen, fettet es hierauf fein ab, und macht es mit einem Schinken- und Kalbfleischcoulis dicklich. Die andern Ragouts werden auf eben die Art, jedes besonders, in eine Casserole gethan; und wenn sie alle bereitet sind, so nimmt man von jedem Ragout ein Drittel, und hackt jedes besonders. Hernach macht man 6 Eyerkuchen in 6 Schüsseln, jeden von 8 Eyern, thut in jeden derselben eines von den gehackten Ragouts, nebst ein wenig süssen Rahm und kleinen Semmelrinden, wie auch etwas gehackter Petersille, und klopfet solches mit den Eyern wohl durch einander. Man macht die Ragouts zusammen, jedes besonders, heiß, sieht aber zu, daß selbige einen guten Geschmack haben, und eine kurze Brühe bekommen mögen. Diese Eyerkuchen werden gemeiniglich in einer Terrine angerichtet, doch kan solches auch in einer Schüssel geschehen: Man setzt also eine Pfanne mit guter Butter aufs Feuer, und bereitet einen von den Eyerkuchen, wenn selbiger gar ist, so stürzt man solchen in eine Schüssel, und legt ihn gehörig in eine Terrine, schüttet das Ragout, von dessen einem Theil der Eyerkuchen gemacht ist, darüber, alsdann wird der andere

Eyerkuchen auch zurecht gemacht, in eine Schüssel gestürzt, selviger gehörig über den erstern und dessen Ragout gelegt, auf solchen aber das andere Ragout, von welchen ein Theil gehackt zu den Eyerkuchen genommen, geschüttet, und auf solche Art fährt man fort, und bedeckt einen mit dem andern, nachdem man die verschiedenen Ragouts darzwischen gethan hat. Wenn man nun fertig ist, so werden sie zu einem Beygericht warm angerichtet.

85. Und wie mit Rindsmark?

Man nimmt ein viertel Pfund süsse Mandeln, und ein halb Dutzend bittere, schält und stößt solche, hernach aber werden sie unter währendem Stossen mit ein wenig Milch und Pomeranzenblüthwasser angefeuchtet, damit sie nicht rinnen. Wenn sie gestossen, so thut man grüne gehackte Citronenschelfe, und einige trockne Confituren dazu, als Apricosen, Aepfel, u. d. g. auch eine Hand voll Rindsmark dazu, stößt es hierauf wohl, vermenget es alsdann wieder mit einem halben Schoppen Milchrahm, um es flüßig zu machen. Wenn solches geschehen, nimmt man 18 frische Eyer, peitschet das Weisse davon, thut das Gelbe, nebst dem Mandelteige und gestossenen Mark dazu, mischt alles unter einander, würzt es ein wenig mit Salz, reibt eine Casserole oder Poupeton-Pfanne mit Butter aus, legt den Eyerkuchen hinein, schiebt ihn damit in Ofen. Wenn er nun gar ist, wird er umgekehrt in eine Schüssel gestürzt, mit gestossenem Zucker und einer glüenden Schaufel glacirt, und warm zu einem Beygericht angerichtet.

86. Wie endlich mit Krebsen?

Es wird ein Ragout von Krebsschwänzen, grü-

nen

nen Trüffeln und Champignons zubereitet, und wenn solches fertig ist, nimmt man ein Drittel davon, und hackt es, hernach schlägt man 8 Eyer ein, thut ein wenig Rahm und gehackte Petersilie dazu, klopft es nebst dem Gehackten durch einander, würft ein Stück Butter in eine Pfanne, und verfertigt den Eyerkuchen. Wenn er nun gar ist, wird er umgeschlagen, so daß er die Grösse des Bodens der Schüssel bekomme, auf einen Teller geschwenkt, und selbiger davon in die Schüssel, in welcher er angerichtet werden soll, gestürzt. Man muß aber zusehen, daß das Ragout fein heiß seye und gut schmecke, alsdann schüttet man solches über die Eyerkuchen, und richtets warm zu einem Beygericht an. Oder: Man nehme ein Dutzend frische Eyer, klopfe sie wohl, und würze solche, wie sichs gehört, zerschneide zwey Butterbrödgen in Stücken, und thut solche darzu, hierauf wird ein Ragout von Krebsschwänzen, Karpfenmilch, Hechtlebern, grünen Trüffeln und Champignons zubereitet, mit Pfeffer, und andern guten Gewürzen und feinen Kräutern gewürzt. Wenn nun das Ragout gar ist, und wohl schmeckt, thut man ein viertel Pfund Baumöl in eine Pfanne, und macht es heiß, hierauf wird das Oel aus der Pfanne gegossen, man trocknet selbige aus, denn solches macht, daß die Eyerkuchen desto besser in der Pfanne werden. Alsdann wird ein halbviertel Pfund gute frische Butter in eben die Pfanne gethan, solche geschmolzen, die Hälfte von den geklopften Eyern darzu geschüttet, und davon ein Eyerkuchen gemacht; von der andern Hälfte aber, verfertigt man noch einen, damit man also zwey hat, legt hierauf einen Eyerkuchen in die Schüssel, in welcher man anrichten will, thut das vorgemelte Ragout

darüber,

darüber, woran aber nicht viel Brühe seyn darf, alsdann wird der andere Eyerkuchen auch darauf gelegt, welcher sich aber wohl gefärbt haben muß. Ueber selbigen nun thut man Krebs-Coulis, worinnen Eyer von den Krebsen befindlich, welche hin uud wieder über den Eyerkuchen gestreut werden müssen. Endlich fettet man die Eyerkuchen fein ab, und richtet sie zu Beygerichten warm an.

XVI. Abschnitt.

Von verschiedenen Müsen, Breyen und Gehäcken. wie auch Milchspeisen.

1. Wie kan man einen rechten delicaten Brey machen?

Man nimmt nach Gutdünken etwas frische Butter thut solche in eine Casserole, und läßt sie heiß werden, alsdann wirft man 3 bis 4 Händevoll Mehl darein, hernach wird es wohl durchgerührt, und ein wenig gebraten, denn ohngefähr ein Maaß kochende süsse Milch darauf gegossen, mit geriebenen Citronenschalen, Zucker und Salz gewürzt, solches ein wenig durchgekocht, aber allezeit gerührt, hierauf schlägt man 10 bis 12 Eyer mit ein paar Löffel voll Milch klein, und rührt es zu dem Brey, denn nimmt man es vom Feuer ab, deckt es zu, und setzts auf heisse Asche, damit es zuzieht und sich unten ein wenig ansetzt. Wenn der Brey angerichtet wird, schneidet man das unterste, welches sich angesetzt hat, mit einem

Löffel

Löffel aus, garnirt die Schüssel damit, und streut Zucker darüber, so ist es recht.

2. Wie macht man aber einen Brey oder Gemüse von Stärkmehl?

Es wird halb Wein und halb Wasser, so viel als beliebig, genommen, Zucker und Citronenschalen darein gethan, denn zum Feuer gesetzt, daß es kocht, und so viel fein gemachte weisse Stärke mit einer steifen Ruthe hinein geschlagen oder gequirlt, so dick oder dünne als man es haben will, zuletzt angerichtet und Zucker darauf gestreut.

3. Und wie einen Bierbrey oder Mus?

Man reibt ein paar Hände voll hausbacken Brod, röstet solches gelb in Butter, und schüttet so viel Bier, als nöthig ist, dazu, würzt es hierauf mit Zucker und Ingber, und läßt es also kochen. Beym Aufgeben wird noch Zucker und Zimmet darüber gestreut, so ist es denn recht.

4. Wie einen Eyerbrey?

Man nehme 4 Löffel voll Mehl, röste solches schön gelb im Schmalz, zerklopfe 6 Eyer, giesse eine Maaß Rahm, darein, menge das geröstete Mehl mit an und lässe es also zu einem Brey kochen.

3. Wie ferner einen Grießbrey in der Fleischbrühe?

Vorher nimmt man eine Pfanne und röstet den Grieß darinn im Schmalz, damit er schön weiß bleibt, alsdann wird Fleischbrühe oder auch ein wenig Wasser nebst der Brühe daran geschüttet, und läßt ihn aufsieden, hernach gießt man es in einen Hafen, thut

Salz

Salz und ein wenig Backschmalz, oder auch nur Butter darein, läßt es ferner sieden, und richtet sodann den Brey an.

6. Wie wird aber dieser Grießbrey in der Milch zugerichtet?

Zu drey Maaß Milch wird eine wohl gemessene halbe Maaß Grieß genommen, hierauf in einer Pfanne frisches Schmalz heiß gemacht, der Grieß darinn geröstet, aber nicht lang, daß er nicht bräunlicht wird, sondern schön weiß bleibt; alsdann schüttet man die Milch in den gerösteten Grieß, und rührt sie gemach über dem Feuer darunter. Sie darf aber gleich Anfangs nicht alle, sondern nach und nach hinein gegossen werden, und also läßt man ihn kochen. Wenn er bald fertig ist, wird das Feuer unter der Pfanne weggethan, und man läßt es nur rings herum von Weitem brennen, bis der Brey seine rechte Dicke hat. Wenn er fertig ist, wird er obenher mit einem Stücklein Butter angedupft.

7. Und wie ein Mehlbrey?

Man nehme zu einem Schoppen süssen Rahm 5 Löffel voll Mehl, röste dasselbe im Schmalz, wie wohl es auch ungeröstet gelassen werden kan. Hernach wird das Mehl mit der Milch oder Rahm fein angerührt, damit sie nicht knöckericht wird, und alsdann über dem Feuer gekocht, also, daß der Brey nicht zu dick oder zu dünne wird. Wenn er fertig, so dupft man ihn mit einem Stück Butter wohl an.

8. Wie wird ein Aepfelmuß zubereitet?

Die Aepfel werden geschält, dünne geschnitten, alsdann schüttet man ein wenig Wein daran und läßt

läßt sie sieden; hierauf rührt man sie ab, röstet geriebenes Weißbrod im Schmalz, und mischt es darunter. Wenn solches geschehen, wird es mit Zucker und Trisanet gewürzt und noch ein wenig gesotten.

9. Wie wird es aber mit Eyern gemacht?

Man schält und schneidet die Aepfel, thut sie in eine Häfelein, schüttet einen guten Wein daran, läßt sie sieden, treibt sie durch, schlägt 4 oder 5 Eyer daran, rührt selbige samt ein wenig geriebenem Eyerbrod darunter, würzt es mit Zucker, bestreicht eine zinnerne Schüssel mit Butter und gießt dieses Aepfelmuß darein, läßt es auf Kohlen aufsieden, und streut zuletzt ein Trisanet darauf.

10. Wie ferner in Rahm?

Die Aepfel müssen auf die vorher beschriebene Art in einen Hafen eingeschnitten werden, alsdann gießt man siedendes Wasser daran, und läßt sie, wie einen Brey, wohl sieden; wenn sie gesotten sind, wird in einem Pfännlein Schmalz heiß gemacht, und ein paar Kochlöffel voll mit Mehl im Schmalz geröstet. Ferner nimmt man guten Rahm, und menat das geröstete Mehl mit an, daß es dünner, als ein Sträubleins Teig seye, rührt es unter die Aepfel, läßt es also sieden, würzt es mit ein wenig Safran, und wendet den Hafen oft herum, damit das Muß nicht stinkend werde. In der Dicke aber muß es wie ein gemeiner Brey seyn.

11. Und wie ein dürres Aepfelmuß?

Die dürren Aepfel müssen sauber gewaschen und in einem Hafen mit Wasser gesotten werden; wenn sie

sie ziemlich eingesotten, rührt man es wohl, damit sie dicklich werden, hernach wird Rockenbrod, wie in eine Suppe, geschnitten, im Schmalz fein rösch geröstet, darunter gerührt und angerichtet.

12. Wie macht man ein Birnmus?

Die Birnen werden geschält, zu vier Theilen geschnitten, und die Kernhäuser heraus gethan, hernach im Schmalz braun geröstet; wenn dieses geschehen, wird Wein daran geschüttet, und man läßt sie auf Kohlen dämpfen oder sieden. So sie nun weich sind, werden sie durchgetrieben, mit Zimmet gewürzt und noch mehr gesotten. Zulezt richtet man das Muß an und streut Zucker darauf. Oder: Man bratet die Birnen auf einer Glut, daß sie braun werden, hernach legt man sie in kaltes Wasser, zieht die Haut ab, und läßt sie mit einem gebähten weissen Brod in Wein sieden; alsdann wird das Mus durchgetrieben, gezuckert, und wenn es noch einmal gesotten hat, angerichtet.

13. Wie aber ein Pflaumen- oder Zwetschgenmuß?

Man nehme geschälte Pflaumen oder Zwetschgen, wasche solche, siede sie im Wein, bis sie weich werden; hernach treibe man sie durch ein Sieblein, röste geriebenes Rockenbrod im Schmalz, und schütte die durchgetriebene Pflaumen oder Zwetschgen daran, zuckere selbige und lasse sie noch einmal aufsieden.

14. Wie ferner ein Kirschen- oder Weichsel-Muß?

Es wird weisses aufgeschnittenes Brod im Schmalz geröstet, und alsdann von dem Schmalz etwas

etwas in dem Pfännlein übrig gelassen; hierauf schüttet man die Weichseln hinein und läßt sie wohl rösten, thut sie ferner in einen Hafen, gießt Wein daran, zuckert es wohl, wirft Zimmet hinein und läßt es sieden, endlich thut man das geröstete Brod auch hinein und läßt es noch einen Wall mit aufthun. Oder: Die Weichseln werden im Wein gesotten, und hernach durchgezwungen; alsdann röstet man geriebenes Rockenbrod im Schmalz, schüttet die durchgezwungene Weichselbrühe darüber, zuckert es ein wenig, und läßt sie noch einmal aufsieden, denn wird es in eine Schüssel angerichtet, und Zucker oder auch Zimmet darauf gestreut.

15. Und wie ein Quitten-Mus?

Die Quitten werden mit Wein und Wasser gekocht, und wenn sie aufspringen, schabt man mit einem Messer die Schale ab, druckt sie durch in einen Hafen, thut guten Wein, viel Zucker und Zimmet daran. Oder: Man nimmt ein paar Schnitten von einer Quittenlatwerge oder Quittenbrod, gießt ein wenig Wein daran, läßt es in einer Schüssel weichen. alsdann wird ein geriebenes weisses oder auch Rockenbrod im Schmalz geröstet, die zuvor eingeweichte Quittenlatwerge, nebst dem Wein, auch darein geschüttet, und wenn dessen nicht genug, noch mehr dazu geschüttet und in einem Pfännlein ein wenig aufgesotten, endlich in einen Stollhafen gethan, und noch mehr gesotten, damit es glatt werde.

16. Wie ein Citronen Mus?

Man nehme eine Citrone, und reibe die äussere gelbe Schalen an einem Reibeisen ganz herab in ein

Näpflein, alsdann thue man das Mark, wenn zuvor die Haut und Kern davon genommen worden, besonders in ein Schüsselein, und rühre dasselbe wohl mit Zucker ab. Hernach wird ohngefähr eine kleine Hand voll geriebenes Rockenbrod ein wenig in Butter geröstet, selbiges in ein Häfelein gethan, Wein daran geschüttet und aufgesotten. Zuletzt rührt man das Citronenmark darunter, ist es denn zu sauer, so zuckert man es noch ein wenig, und wenn es zu dick, kan mit ein wenig Wein geholfen werden, und also läßt man es noch einen Sud thun. Endlich rührt man die geriebene Schalen nebst ein wenig Zimmet oder Trisanet darunter, nimmt das Mus vom Feuer und rührt es an. Oder: Es werden Eyerdottern mit einem Löffel wohl glatt zerrührt, hernach die Schalen von einer Citrone auf einem Reibeisen abgerieben, selbige zu den Eyerdottern gethan, die Citrone von einander geschnitten, das Mark heraus gedruckt, mit Wein und Zucker angemacht, doch daß es nicht zu dünn werde, auf Kohlen gesetzt, mit einem Löffel so lang umgerührt, bis es anfängt zu kochen, doch darf es nicht lange sieden, alsdann ist es fertig.

17. Und wie ein Erdbeer-Mus?

Wenn die Erdbeeren sauber gewaschen worden, weicht man sie nebst einem Semmelschnitten in Wein, treibt solche samt dem Wein durch einen Seiher, alsdann thut man Zucker und noch ein wenig Semmelmehl daran, und läßt es einen Sud thun, so kan es denn entweder warm oder kalt verspeist werden.

18. Wie noch ferner ein Zibeben-Mus?

Man nehme Zibeben, so viel man will, thue 3

oder

oder 4 gebähete Semmelschnitten dazu, schütte guten Wein daran, und lasse sie sieden bis sie weich werden, alsdann werden selbige durchgetrieben, Weinbeere, Zucker und Zimmet daran gethan, und wieder aufgesotten. Wenn man es anrichten will, werden Mandeln darauf gestreut. Oder: Es werden die Kerne von den Zibeben oder Rosinen heraus gemacht, selbige klein gehackt, in Wein gesotten, hernach durchgetrieben. Hierauf wird Eyerbrod gerieben, solches im Schmalz geröstet, und das Durchgezwungene daran gegossen, endlich thut man Zucker und Trisanet dazu, und läßt es sieden.

19. Wie aber von Weinbeeren oder kleinen Rosinen?

Die kleinen Rosinen müssen zuvörderst sauber ausgesucht, daß keine Steinlein darunter bleiben, sauber gewaschen, klein gehackt, denn im Wein gesotten, und wenn sie weich sind, durch einen engen Seiher, oder auch durch ein leinenes Tuch gezwungen werden. Hierauf reibt man Rockenbrod, röstet es im Schmalz, gießt das Durchgezwungene von den Rosinen darunter, zuckerts und läßt es in einem Pfännlein sieden; alsdann wird es in einem Stollhafen zum Feuer gesetzt, damit es noch mehr einsiede und dicklich werde. Sollte es zu dick seyn, kan ein wenig hinzu gegossen werden. Zuletzt aber, wenn es bereits angerichtet, muß man es noch mit Trisanet bestreuen.

20. Wie ein Feigen-Mus?

Man sucht die Feigen schön aus, und wenn sie alt seyn, müssen sie aus frischem Wasser gewaschen,

alsdann klein geschnitten, in ein Häfelein gethan, und hernach Wein und ein wenig Wasser daran geschüttet werden. Inzwischen wirft man ein Stücklein Lebkuchen in Wein, treibt ihn durch einen Seiher in das Häfelein an die Feigen, würzt es mit Safran, oder auch andern guten Gewürzen, zuckerts und setzt es auf ein Kohlfeuer, und läßt es sieden bis es dicke wird. Oder: Die Feigen werden gehackt, im Wein gesotten, alsdann Lebkuchen und Rockenbrod gerieben, und zwar jedes gleichviel, selbiges zusammen in Butter geröstet, und wenn solches geschehen, schüttet man den Wein samt den Feigen daran, kocht es zu einem Mus, streut Zucker und Zimmet darunter und richtet es an.

21. Wie ein Hiefen- oder Hagebutten-Mus?

Es werden die Kernen samt dem Rauhen heraus genommen, die Hagebutten in Wein gesotten, alsdann durch ein Sieblein in eine Schüssel gerieben, auf eine Glut gesetzt, gezuckert und aufgesotten, zuletzt aber mit Zimmet bestreut.

22. Wie ein Mandel-Muß?

Man stosse Mandeln mit Rosenwasser ab, daß sie wohl darnach riechen, alsdann weiche man die Brosamen von einer Semmel in Rahm; wenn sie weich sind, treibe man sie durch einen Seiher und rühre sie an die Mandeln, denn lasse man es einen Sud thun, und zuckere dasselbe. Sollte es aber zu dick worden seyn, so wird noch mehr Rosenwasser dazu gegossen, in eine Schüssel anrichtet, Zimmet darauf gestreut, und hernach kalt und warm auf den Tisch gegeben. Oder: Es werden abgezogene Mandeln, gewaschene Weinbeeren, ausgekörnte Rosinen,

eines

eines so vie als das andere, gehackt, geriebene Semmel im Schmalz geröstet, ferner Zucker, Zimmet, Ingber, Muscatennuß und ein wenig süsser Wein daran gethan und gesotten bis es so dicke wie ein Lungenmus ist. Oder: Man stoßt Mandeln, nimmt eine gute süsse Milch, und zu einer Maaß derselben das Weise von 6 Eyern, alsdann zerklopft man die Milch und das Eyerweiß wohl zusammen, rührt die gestossene Mandeln, wie auch Zucker und Rosenwasser darunter, läßt es einen Sud thun, und gibt es also kalt zu essen. Oder: Man nimmt ein halb Pfund Mandeln, legt solche in heiß Wasser, daß sie sich abschälen, und stoßt sie mit Rosenwasser; wenn sie recht klein gerieben, gießt man einen Schoppen gute Milch dazu, und reibt immerzu, bis sie gar ist, hernach setzt man sie in einen Tiegel zum Feuer, thut Semmelkrumen daran, läßt solches zusammen kochen, und rührt es unter währendem Kochen beständig um; wenn es dick genug ist, wird Zucker daran gethan, und beym Anrichten Zucker und Zimmet darauf gestreut.

23. Wie ein Melonen-Mus?

Dieses Mus wird wie das nachstehende Kürbismus zugerichtet, daher kan solches daselbst nachgesehen werden.

24. Und wie wird nun ein Kürbis-Mus zubereitet?

Der Kürbis wird in Stücken geschnitten, und die Kerne werden samt dem Gewächse heraus gethan, hierauf die Stücke geschält und wie Aepfelstücklein geschnitten; alsdann kocht man die Stücklein in einem Kessel mit Wasser weich, druckt hernach das Wasser

zwischen zwey Schüsseln wieder aus, thut sie in einen Hafen, schüttet Milch dazu, würzt es mit Pfeffer wohl, rührt es gut und läßt es kochen, bis es dick ist, auch thut man Butter und ein paar Eyer dazu.

25. Wie aber ein Nuß-Mus?

Man stoßt 3 Knoblauchzähen nebst einer Hand voll Welschennußkern, schneidet sie unter einander gar klein, nimmt alsdann eine Hand voll Semmelbrosamen, thut sie in eine siedende Fleischbrühe und läßt es zusammen weich sieden, hernach schüttet man es wieder heraus zu den gestossenen Nüssen und treibts mit einander durch einen Seiher. Ferner wird es wohl gesalzen und gepfeffert, besagte Fleischbrühe zu dem Durchgetriebenen gegossen, bis es recht in der Dicke wird, wie ein Mus seyn soll, und läßt es auf Kohlen sieden. Wenn es zu Tisch getragen werden soll, streut man zuvor Pfeffer darauf.

26. Wie ferner ein Dattel-Mus?

Es werden die Kerne samt dem inwendigen weissen Häutlein aus den Datteln heraus gethan, selbige klein gehackt, und wenn sie 4 Stund lang im Wein geweicht, alsdann zum Feuer gesetzt und gesotten. Unterdessen röstet man geriebenes Brod im Schmalz, schüttet den Wein nebst den Datteln darein, würzt es mit Zucker und Zimmet, läßt es sieden, und trägt es hernach zu Tisch. Oder: Man schneidet ein halb Pfund Datteln, einen halben Vierling Zuckerbrod, schüttet Wein und Wasser daran, und läßts sieden. Wenn solches zusammen weich ist, wird es durch einen Seiher getrieben, Zimmet daran gethan, und dicklich gesotten. Wenn man es anrichten will, wer-

den

den noch ein wenig geschnittene Citronenschalen darauf gestreut.

27. Und wie ein Mus von Pistacien?

Es werden Mandeln, auch weisse und grüne Pistaciennüßlein und Melonenkern mit ein wenig Rosen- oder frischem Wasser gar klein gestossen, und mit einer dünnen Gerstenbrühe zu einer dicken Mandelmilch durchgetrieben. Hierauf nimmt man den halben Theil der Milch und weicht 2 Schnitten gebähtes Weißbrod darein, treibt selbige durch einen Seiher, zerklopft 2 ungesottene Eyerdottern in einem mößingen Pfännlein, und schüttet den andern Theil Mandelmilch daran, wie auch die erste mit dem durchgetriebenen Brode; alsdann wird es glatt abgerührt, selbiges in rechter Dicke gemacht, und mit stetem Klopfen und Rühren gesotten, denn gezuckert, und endlich läßt man es mit dem Zucker noch einen Sud thun. Wenn es angerichtet werden soll, so rührt man den Dotter von einem lind gesottenen Ey darein, richtet es an, und streut kleine Rosinlein darauf.

28. Wie ein Citronat-Mus?

Der Citronat, welcher im Zucker eingemacht seyn muß, wird gar klein geschnitten, desgleichen hackt man auch Pistaciennüßlein, feuchtet ein Semmelmehl mit süssem Wein, oder einem kräftigen Wasser an, und thut alles zusammen in ein Häfelein; hernach wird es gezuckert und mit Zimmet und Muscatenblüth gewürzt, und so es nöthig, noch mehr Wein daran geschüttet, und noch einmal aufgesotten.

29. Wie wird ein Weinmus gemacht?

Es wird Eyerbrod gerieben, solches in Butter ge-

geröstet, Wein daran gegossen, mit Muscatenblüth und Safran gewürzt, alsdenn gezuckert, gesotten und angerichtet. Wenn man es aber noch kräftiger haben will, so können abgezogene Mandeln und ausgekörnte Zibeben genommen, beede klein geschnitten, darein gethan, und eine Welle damit gesotten werden, so dieses Mus angerichtet wird, streut man Zimmet darauf. In das Weinmuß kan man anstatt der Mandeln und Zibeben, Eyerdottern rühren, und, wenn es beliebig, auch die Schelfen von einer Citrone auf einem Reibeisen reiben, und darunter mischen.

30. Wie wird ein solches Weinmus aber von Eyerdottern zubereitet?

Man zerklopft 4 Eyerdottern in einem mößingenen Pfännlein, alsdann wird ein Schoppen Wein daran geschüttet, Zucker und Butter darein gethan, und man läßt es allgemach zu einem Mus aufsieden. Unterdessen wird es beständig gerührt, damit es nicht zusammen laufe, angericht, und Muscatenblüth darauf gestreut. Man kan auch, wenn man will, die Dottern in einer Schüssel mit Wein anrühren, und auf den Kohlen aufsieden lassen, weil sie in der Pfanne leichtlich einen andern Geschmack an sich ziehen. Wie wohl auch dieses Mus von einigen bloß ohne Butter gemacht wird.

31. Und wie mit Zuckerbrod?

Man reibt Zuckerbrod auf einem Reibeisen, thut es in eine Schüssel, schüttet Wein daran, und läßt es auf den Kohlen zu einem Mus aufsieden, zuckert und hebt es von den Kohlen ab, zuletzt werden Eyerdotter darein gerührt.

32. Wie

32. Wie wird aber ein Malvasirmus gemacht?

Es werden 6 oder 7 Eyer hart gesotten, aufgeschnitten, die Dottern heraus genommen, hernach mit Malvasier glatt abgerührt. Vorher aber wird auch ein wenig geriebenes Eyerbrod, oder die Brosamen von einer Semmel in Malvasier geweicht, solches nebst gehackten Mandeln, Muscatennuß, Zimmet und geriebenen Citronenschelfen, unter die abgeriebene Dottern gethan, etwas von Citronensaft darein gedruckt, und nach Belieben gezuckert, ist es zu dünne, so kan noch wenig Mehl daran geschütt werden. Oder: Man ziehe ein halb Pfund Mandeln ab, giese Malvasier daran, und stosse die Mandeln damit klein, hernach schneide man die Rinden von einer Semmel, und reibe die Brosamen auf einem Reibeisen, schütte auch Malvasier daran, doch nicht zu viel, damit es nicht zu naß werde; alsdenn lasse man es ein wenig weichen, und rühre die gestossene Mandeln, nebst einem achtel Pfund gestossenen Zucker darunter, thue es in eine Schüssel, und streiche es gleich einem Berg in die Höhe. Nachdiesem wird klein gestossener und durchgesteckter Zimmet darauf gestreut, auch kan man es mit länglicht geschnittenen Mandeln, woran die Spitzen vergult werden können, und oben auf dem Berg mit Lorbeerzweiglein oder einer frischen wie auch seidenen Blume, nach Belieben, bestecken.

33. Wie aber ein Zucker- oder Eyerklarmus?

Man weicht ein paar Semmeln, daran zuvor die Rinden herab geschnitten worden, in eine dick abgenommene Milch, stoßt ein halb Pfund Zucker, treibt die geweichte Semmel durch, und thut den Zucker

darein; hierauf wird ein wenig Malvasier daran gegossen, es muß aber nicht zu dünne gemacht werden, alsdenn gesotten, in den Keller gesetzt, damit es erkühlt, und nach Belieben auf den Tisch gegeben. Oder: Es wird das Weise von 12 Eyern zerklopft, ein halb Maaß Rahm und Rosenwasser darzu geschüttet, denn gezuckert, wohl durcheinander zerklopft und gequirlt, hernach in eine Pfanne gegossen, und auf der Glut, mit stetem Rühren, so lang als harte Eyer gesotten. Wenn dieses geschehen, seihet man es durch in eine Schüssel, und, so es erkaltet, wird durch einen ausgeschnittenen Model Zimmet darauf gestreut.

34. Wie ferner ein Muscatenmus?

Man läßt ein Stück Muscatenbrod dürre werden, hernach wird selbiges klein gestossen, in ein wenig Butter geröstet, oder Wein daran gegossen. Alsdenn druckt man Citronensaft darein, oder nimmt nur ein wenig Citronensaft mit Zucker gesotten dazu, wie auch Zucker, Zimmet und Muscatenblüthe, und läßt es aufsieden.

35. Wie macht man hingegen ein Dottermus?

Man nehme einen Löffel voll schön Mehl, röste selbiges im Schmalz, aber nicht braun, lasse es wieder kühlen, hernach klopfe man 4 Eyerdotter, schütte Kalbfleischbrühe dazu, menge das Mehl damit an, und lasse es unter stetem Rühren gemächlich aufsieden, endlich thue man Butter darein, und streue Muscatenblüthe darauf.

36. Und wie ein Eyermus?

Zu einer Maas Rahm oder Milch werden 10 Löffel voll Mehl genommen, wiewohl auch halb Milch

und

und halb abgenommener Rahm genommen werden kan, alsdenn röstet man das Mehl im Schmalz schlägt 3 Eyer aus, mengt sie mit der Milch an, daß Milch und Eyer untereinander kommen; hernach nimmt man den mit Eyern angemachten Rahm, nnd macht das geröstete Mehl in der Pfanne gleichfalls mit an, läßt es also kochen, daß es nicht zu dicke, auch nicht zu dünne werde, will man es oben abbräunen, kan man es auch thun, und zwar auf die Art, wie bey einem Schüsselmus angezeigt wird.

37. Wie aber ein süsses Eyermus?

Es werden 4 oder 5 Eyer zerklopft, ferner wird ein Schoppen Rahm daran geschüttet, und wie ein Eyerkäse gesotten, alsdenn thut man solches in ein reines Säcklein, und läßt es über Nacht hangen. Hernach wird es heraus genommen, in eine Schüssel mit zart gestossenem und durchgesiebtem Zucker gethan, alles wohl untereinander gerührt, und wenn es zu dick seyn sollte, etwas Rosenwasser daran gegossen, damit es wie ein Eyerbrey werde, endlich Zucker darauf gestreut, und also kalt zu Tische getragen.

38. Und wie wird ein Reismus mit Mandeln zubereitet?

Man lese und wasche ein halb Pfund Reiß sauber, lasse denselben wieder dürre und trocken werden, stosse ihn alsdenn klein, und rühre ein wenig Rosenwasser darunter. Ferner wird anderthalb Maas Rahm genommen, selbiger gesotten, und der angezeigte Reiß darein gerührt, und man läßt es also ein wenig kochen; indessen hackt oder stoßt man ein viertel Pfund abgezogene Mandeln, mischt sie auch darunter, zuckerts nach seinem eigenen Belieben, läßt

es

es noch einen Sud zusammen aufthun, richtet es in eine Schüssel an, und streut durch einen zierlich ausgeschnittenen Model, Zimmet darauf. Oder: Man nimmt einen guten Rahm, siedet den zuvor angerührten Reiß wohl darinnen ab, thut ihn alsdenn in einen Reibscherben, und läßt ihn glatt abreiben; hierauf werden gehackte Mandeln und Zucker darunter gemischt, ein wenig Rosenwasser hinein geschütt, eswas frische Butter daran gethan, alles wohl durch einander gerieben, und also kalt auf den Tisch gegeben.

39. Wie ein Hirsenmus mit Milch?

Zu einem Schoppen Hirsen nimmt man 3 Maas Milch, oder, welches besser ist, mischt man Rahm darunter, brüht alsdenn den Hirsen mit siedendem Wasser an, und wäscht ihn hernachmals noch aus etlichen Wassern heraus. Ferner wird selbiger in einen Hafen gethan, und läßt die Milch siedend werden, hernach schüttet man sie an den Hirsen, damit er also sieden und kochen könne, bis er recht wird. Wenn er schier fertig, wird ein Stück Butter hinein geworfen, und so es genug gekocht hat, richtet man solchen an, und beduptet ihn oben her mit Butter. Oder: der Hirsen wird erstlich angebrüht, und wieder abgetrocknet, alsdenn im Schmalz geröstet, hernach läßt man Milch in einer Pfanne siedend werden, gießt selbige nach und nach an den Hirsen, und macht daß er ferner ganze gelinde bey einem Kohlfeuer siede, sodenn macht man ihn mit Safran gelbe, und gibt Achtung, daß er nicht brandig werde, indessen werden Eyer zerklopft, solche zuletzt darein gerührt, und hierauf wird das Hirsenmus, wenn es zuvor gesalzen worden, in eine Schüssel angerichtet.

40. Wie

40. Wie aber ein Gerstenmus, oder Gersten-Schleim?

Wenn die Gersten vorher sauber gelesen und ausgeglaubt worden, läßt man dieselbe 4 Stunden lang in einer Fleischbrühe sieden, wiewohl auch ein wenig Wasser dazu geschüttet werden kan, hierauf treibt man sie durch einen Seiher. Ist sie zu dicke, wird noch ein wenig Fleischbrühe dazu gegossen; alsdann würzt man es mit gutem Gewürze, wirft ein Stück Butter darein, und läßt es aufsieden. Wenn solches geschehen, werden Eyerdottern zerklopft, solche in das Mus oder den Schleim gerührt zuletzt druckt man den Saft von einer Citrone darein, richtet es an, und streut klein geschnittene Citronenschalen darauf.

41. Wie ferner ein Buchweizen-Mus oder Heydelbrey?

Erstlich wird der Buchweitzen mit siedendem Wasser wohl fünfmal angebrüht, alsdann das Wasser durch einen Seiher davon herab geseiht, solcher in einen Hafen gethan, eine gute Fleischbrühe daran geschütt, wie auch Pfeffer und Backschmalz hinein geworfen. Hierauf läßt man ihn wohl sieden, daß er nicht zu dick, auch nicht zu dünne werde, wirtt auch nach Belieben Salz darein, und richtet ihn an. Oder: Der Buchweitzen wird mit siedendem Wasser abgebrüht, oder im Schmalz geröstet, Fleischbrühe daran geschütt, Pfeffer, Ingber und Backschmalz daran gethan, und eingesotten, bis es recht ist.

42. Und wie ein Habermehl-Mus.

Es wird Habermehl in Butter braun geröstet, her-

hernach Fleischbrühe, wie auch ein wenig Essig daran geschütt, mit Pfeffer, Jngber und Muscatennuß gewürzt, und also gesotten, bis es dicklich wird.

43. Wie ein Schwadenmus in der Milch?

Der Schwaden wird mit heissem Wasser angerührt, hernach wieder abgetrocknet, selbiger alsdaan in Schmalz geröstet, ein guter Rahm daran geschütt, alsdann läßt man ihn kochen. Wenn man ihn nun anrichten will, wird zuvor ein wenig Salz daran geworfen, alsdann angericht, ferner Zucker und Zimmet darauf gestreut, so ist es recht.

44. Wie ein Nudel-Mus?

Es wird ein Teig von schönem Mehl und Eyerdottern angemacht, gesalzen und in dünne Plätze ausgewürkt und gewalgert, getrocknet, alsdann zusammen gewickelt, auf das allerdünnste, wie man das lange Kraut zu schneiden pflegt, geschnitten. Jndessen macht man eine Fleischbrühe siedend, thut die geschnittene Nudeln darein, läßt sie darinnen sieden, würzt solche mit Muscatenblüthe, thut auch Butter darein, und richtets an. Zulezt wird Muscatenblüthe darauf gestreut, und zu Tische getragen. Oder: die Nudeln, nachdem sie zubereitet worden, werden schön hell aus dem Schmalz gebacken, hierauf in eine siedende Milch gethan, gerührt, damit sie nicht anbrennen, ein wenig gesotten, und zulezt streut man Zucker und Zimmet darauf.

45. Wie aber ein Rosenwasser-Mus?

Man nehme Eyerdottern, zerklopfe sie, gieße Wein und Rosenwasser daran, klopfe es unter einander.

der, röste Semmelmehl im Schmalz, schütte das Angerührte daran, thue Zucker und Safran daran, und lasse es unter stetigem Aufrühren sieden, so ist es recht.

46. Wie ein grünes Mus?

Es wird ein weisses Brod gebäht, solches in Wein geweicht, hernach durch ein enges Sieblein in ein Häfelein getrieben, eine gute Weile gesotten. Inzwischen stoßt man Petersilienkraut, preßt den Saft heraus, und thut denselben in das Mus, läßt es aber mit dem grünen Saft nicht mehr sieden, damit es schön grün bleibe, endlich wird Zucker darauf gestreut, und auf den Tisch gegeben.

47. Wie ein braunes Mus?

Man reibt Lebkuchen und halb so viel Semmelmehl, röstet beedes, oder nur das Semmelmehl, in heissem Schmalz, hernach gießt man Wein daran, und würzt es mit Zimmet, Ingber und Nägelein läßt es zu einer rechten Dicke einsieden, rührt es oft um, damit es nicht anbrenne. Wenn dieses Mus nun angerichtet werden soll, streut man klein- und würflich, geschnittene Citronenschelfen darauf.

48. Wie aber ein blaues Mus?

Man nimmt blaue Kornblumen, pflücket die Blätter davon, hernach wäscht und reibt man sie in einem Reibhafen klein, gießt Rosenwasser daran, preßts durch ein Tuch, zuckert es, und rührts unter angeriebene Mandeln. Es darf aber nicht sieden, so bleibt es schön blau.

49. Wie ein Rockenbrod-Mus?

Das Brod wird aufgeschnitten, wie in eine Suppe,

Suppe, so viel und so dick, als man es haben will, alsdann in einen Hafen gethan, eine gute Fleischbrühe und ein wenig Wasser daran geschüttet, ein Stück Backschmalz hinein geworfen, und wohl gesotten, alsdann fein oft umgekehrt, daß es nicht brokigt, auch nicht zu dick oder zu dünne werde. Oder. Man reibe Rockenbrod, röste es im Schmalz, schütte Wasser und Fleischbrühe daran, würze es mit Ingber, Pfeffer, Gewürznegeln und Muscatennuß, und lasse es so lang sieden, bis es genug seyn mag.

50. Wie ferner ein Banaden- oder Brod-Mus?

Man nimmt neugebackene Semmeln, schneidet die Rinde davon, macht eine Fleischbrühe siedend, thut die Brosamen von den Semmeln hinein, läßt es ganz weich sieden, treibts durch einen Seiher, würzt es mit Muscatenblüthe, läßts eine Weile sieden, klopft ein oder zwey Eyerdottern wohl, nachdem es viel oder wenig ist, thut es vom Feuer, nebst einem Stück Butter darein, so ist es fertig.

51. Wie ein Lebkuchen-Mus?

Man nehme Lebkuchen, brocke sie in Wein, lasse solche darinnen weiche, treibe sie durch, röste ein wenig gerieben Brod, schütte den durchgetriebenen Lebkuchen darein, schneide ein wenig Citronenschalen, ausgekörnte Rosinen und Pinienüßlein darein, rührts unter einander, lasse es auffieden, ehe die Piniennüßlein hinein kommen, so ist das Mus recht und gut.

52. Wie macht man ein Capaunen-Mus?

Von einem gekochten Capaunen wird das Fleisch von der Brust genommen, klein gehackt, solches einer geröste-

gerösteten und in Hühnerbrühe geweichten Semmel im Mörsel gestossen, dieses mit einander durch ein härenes Sieb mit Hühnerbrühe durchgetrieben, in einen Hafen gethan, wenn es aufgekocht, frische Butter und Muscatenblüthe darein geworfen. Es können auch zuerst unter das Fleisch ein wenig Mandeln mit gestossen werden. Oder: Man hacke von einem gesottenen Capaun nur das Fleisch und Mark ganz klein, wie auch weich gebähete Semmelschnitten in Fleischbrüh auch 1 oder 2 weichgesottene Eyer darunter, je kleiner es gehackt wird, je besser ist es. Wenn man bald anrichten will, muß gute Fleischbrühe daran geschüttet werden, doch nicht zu viel, damit es fein dicklich werde, alsdann wird es auf eine Glut gesetzt, fleißig umgerührt, bis es recht heiß wird, allein es darf nicht sieden, denn sonst wird es hart.

53. Wie aber ein Hühner-Mus?

Man nimmt das Fleisch von der Brust einer Henne, hackt es, thut ein wenig Petersilie darunter, gießt siedende Hühnerbrühe daran, läßts ein wenig sieden, würzt es mit Muscatenblüthe, Safran und Zimmet, und wirft ein Stück Butter darein.

54. Wie ferner ein Fisch-Mus?

Es wird das Fleisch von einem Bratfisch klein gehackt, selbiges mit Wein durchgetrieben, ein wenig Mehl im Schmalz geröstet, an den durchgetriebenen Fisch gethan, mit Ingber, Zimmet, Safran und Zucker gewürzt, hernach läßt man es einen Sud thun, und richtet es an.

55. Wie ein Krebs-Mus?

Nachdem die Krebse im Wasser mit Salz und

Pfeffer abgesotten worden, nimmt man das Bittere aus der Nase heraus, und stößt das andere mit einander klein, alsdann wird es mit einer Hühnerbrühe durch ein härenes Sieblein getrieben, hernach geriebenes Eyerbrod in Butter geröstet, solches mit dem Durchgetriebenen abgerührt, mit scharfem und gutem Gewürz gewürzt, ein Stück Butter darinnen aufgesotten, und angerichtet.

56. Und wie ein Schneckenmus?

Die Schnecken werden gesotten und geputzt, hernach klein gehackt, gerieben Eyerbrod im Schmalz geröstet, selbiges nebst Muscatenblüth und Cardemomen unter die gehackte Schnecken gemischt, hierauf schüttet man so viel gute Fleischbrühe daran, daß es in der Dicke wie ein Mus wird, und läßt es also mit einander sieden. Wenn es angerichtet wird, so rührt man Eyerdottern samt einem Stück Butter darein.

57. Wie wird ein Kachelmus zubereitet?

Man läßt einen Löffel voll Butter in einem Tiegel zergehen, zerklopft indessen 2 Eyer, wirft einen Löffel voll weisses Mehl darein, und schüttet eine halbe Maas Rahm dazu, klopft und rührt alles nochmals wohl unter einander, gießt es hernach in einen Tiegel, sezt es in ein Bratöfelein, und läßt den Tiegel offen, damit es oben auch braun werde. Wenn es denn ausgebacken, wird es heraus genommen, und auf eine Schüssel gelegt.

58. Und wie ein Schüsselmus?

Es werden 5 oder 6 Eyer zerklopft, alsdann schüttet man einen Schoppen Rahm mit ein wenig

Rosen

Rosenwasser daran, zuckerts nach Belieben, und klopft es wohl; hernach wird eine Schüssel mit Butter bestrichen, der Rahm mit den Eyern darein gegossen, selbiges auf eine Glut gesetzt, und läßt es gemächlich zusammen gehen, aber nicht lange sieden; alsdann deckt man es mit einer solchen Stürze, die neben herum einen aufgebogenen Rand hat, zu, thut glüende Kohlen darauf, damit es oben braun werde; wenn man sieht, daß es gestanden, und seine rechte Dicke bekommen hat, auch oben schön braun ist, wird es von der Glut wieder herab gehoben, mit Zucker und Zimmet bestreut und zu Tische getragen.

59. Wie aber ein dergleichen Schüsselmus mit Mandeln?

Man zieht eine Hand voll Mandeln ab, stößt sie mit ein wenig Rosenwasser klein, klopft 4 oder 5 Eyer, schüttet eine halbe Maaß Rahm dazu, und rührt die Mandeln darunter; hierauf zuckert man es und bestreicht eine zinnerne Schüssel mit Butter, gießt das abgerührte darein, setzt es auf Kohlen und läßts sieden, bis es fast gesteht; alsdann wird Zucker darauf gestreut und auf den Tisch gegeben.

60. Wie ein Mayenmus?

Man nehme ein halb Pfund Mandeln, stosse sie mit Rosenwasser ab, doch nicht zu naß rühre ein Viertelpfund Zucker und ein Achtelpfund frische Butter daran, mische es wohl unter einander, thue es in eine Schüssel, streich es in die Höhe wie einen Berg, bestreue es mit Zimmet, und bestecke es mit Mandeln und Blumen. Oder, welches noch besser: Man nimmt Eyerkäse, wie man ihn sonst zu machen pflegt,

rührt solchen ganz glatt mit Malvasier ab, mischt zart geriebenes Eyerbrod und gehackte Mandeln darunter, wie auch etwas von eingemachten Früchten, als Citronat, Citronen, Pomeranzenschalen, und was man sonsten nach Belieben dazu nehmen mag, nur daß alles klein geschnitten nebst gestossenen Cardemomen, Zucker und Zimmet vermischt werde. Es kan in solcher Dicke zubereitet werden, daß man einen Berg oder Igel daraus formiren kan. Beedes wird alsdann mit klar durch gesiebten Zimmet bestreut, und mit länglicht geschnittenen Mandeln besteckt.

61. Wie aber ein Sulzen-Mus?

Es werden 10 Eyer ausgeschlagen, das Weisse besonders gethan, die Dottern aber wohl geklopft und gezuckert; alsdann setzt man eine Milch in einer Pfanne zum Feuer, und so bald sie zu sieden anfängt, wird das Gelbe von den Eyern darein gethan und ein wenig kalt Wasser hinzugegossen, daß sie zusammen gehen. Hierauf seiht man es durch einen Seiher, thut es auf einen Teller, oder ein sauberes Tüchlein, und beschwert es, damit das Wasser davon ablaufe; wenn dieses geschehen, werden viereckigte Plätzlein daraus geschnitten, selbige in eine Schüssel gelegt, denn das zuvor besonders gestellte Eyerweiß genommen, selbiges wohl zerklopft und gezuckert. Indessen läßt man eine gute Milch siedend werden, gießt das Weisse von den Eyern in dem Sud darein, läßt es unter stetem Rühren so lang als harte Eyer sieden, und schüttet es über die gelbe Plätzlein in die Schüssel, läßt es gestehen und trägts zu Tisch.

62. Wie ferner ein Herbst-Mus?

Man nimmt eine Hand voll Mandeln und Rosinen,

sinen, jedes gleichviel, zieht die Mandeln ab, und thut von den Rosinen die Kerne heraus, hackt es alsdann alles unter einander, doch nicht zu klein. Hierauf wird Semmelmehl im Schmalz geröstet, Wein daran geschüttet, gezuckert und gesotten, hernach das Gehackte darein gerührt, mit Zimmet und Cardamomen gewürzt, zuletzt läßt man es noch einmal aufsieden, und richtet es alsdann an.

63. Wie ein Semmel-Mus?

Die Semmeln werden auf einem Reibeisen gerieben, im Schmalz geröstet, Fleischbrühe daran geschüttet und gesotten, hernach gut gewürzt und ein Stück Butter darzu gethan. Soll das Mus aber recht gut werden, so klopft man Eyerdottern und rührt sie darunter. Man läßt es aber nicht mehr sieden, sondert richtet es gleich an, und streut Muscatenblüth darauf.

64. Wie ein Hirnmus?

Man nehme ein Hirn von einem Kalb, Schaaf, oder Rind, lasse es eine kleine Weile in warmem Wasser liegen, so geht die Haut davon, wasche es alsdann in einem andern warmen Wasser wohl ab, ädere es aus, lasse es in Fleischbrühe sieden, lege selbiges in eine Schüssel, zerrühre es wohl, schlage 4 oder 5 Eyer daran, schütte Fleischbrühe dazu, würze es mit Pfeffer, Ingber, Muscatennuß und ein wenig Safran, und mische alles unter einander. Hierauf wird Schmalz in einer Pfanne heiß gemacht, und das zusammen gemachte Hirn hinein gethan, solches immerzu umgerührt, gleich als ob man eingemachte Eyer im Schmalz machen wollte, so ist alsdann das Mus fertig.

65. Wie endlich ein Strauben-Mus?

Die Strauben werden gebacken, klein gehackt und trocken geröstet, denn sie geben selbst Schmalz; wenn dieses geschehen, gießt man dicke Milch und Rosenwasser daran, und läßt sie auf einer Kohlpfanne sieden, bis es dicke genug seyn möchte; alsdann wird es gezuckert, und wenn man anrichten will, Zimmet darein gestreut.

66. Wie pflegt man Reis in der Fleischbrühe zu kochen?

Man siedet eine gute Fleischbrühe, hernach wird der Reis zwey- oder dreymal mit siedendem Wasser angebrüht, alsdann thut man den Reis in ein Häfelein und schüttet die bereits gesottene Fleischbrühe darüber, wirft auch, wenn selbige nicht fett genug ist, ein Stück Butter hinein, würzt ihn mit Pfeffer und Muscatenblüth, läßt hierauf alles zusammen sieden, daß es nicht zu dünne bleibe, jedoch aber auch nicht allzudick werde; hiernächst wird es mit dem Kochlöffel umgerührt, aber nicht allzustark, damit der Reis ganz bleibe, ferner noch ein Stück Butter darein gethan, denn angerichtet und Muscatenblüth darauf gestreut.

67. Wie aber in der Milch?

Es wird ein Viertelpfund sauber ausgeklaubter Reis mit siedendem Wasser angerbrüht, und hernach in kaltem Wasser wieder ausgewaschen, alsdann ein wenig frisches Schmalz in einen saubern Hafen gethan, hierauf läßt man es darinnen umlaufen, schüttet den Reis dazu, macht in einer Pfanne 1 Maaß

Milch,

Milch, von welcher der Rahm noch nicht abgenommen worden, siedend, gießt selbige über den Reis, setzt ihn von ferne znm Feuer, und giebt im Kochen wohl acht, indem er sich gerne anlegt; wenn er nun die rechte Dicke hat, wird ein Stück Butter dazu geworfen, und läßt es mit hinein sieden; zuletzt wird der Reis vom Feuer gethan, und ein wenig Salz darein geworfen; wenn er denn angerichtet ist, wird er oben mit Butter bestrichen. Oder: Man richtet den Reis auf obgemeldte Art zu, und wenn er fertig, wird so viel Zucker, als man vor nöthig achtet, darunter gerührt, oben darauf Butter gedupft, und mit gestossenem Zimmet bestreut, so ist es ein recht gutes Gericht.

68. Wie macht man Reisklösse oder Knöpflein?

Der Reis wird zuvor in der Milch recht dick gekocht, hernach läßt man ihn kalt werden, alsdann rührt man etwas Butter ganz weiß, thut solche unter den gekochten Reis, schlägt ein paar Eyer dazu, denn mit ein wenig Muscatenblüth, Zucker und zart gestossenem Zimmet gewürzt; endlich wird dieses alles mit Semmelkrumen angerührt, und macht nach Belieben Klösgen daraus. Diese Klöse können auch in die Suppe gethan werden.

69. Wie macht man einen rechten Nudelteig?

Hierzu nimmt man so viel Eyer, nachdem man viel Nudeln haben will, und bereitet mit gutem weissem Mehl einen recht festen Teig; alsdann wird dieser Teig so dünne, als nur immer möglich, ausgewalgert, und zwey Finger breite, oder so groß, als man die Nudeln verlangt, Riemen daraus geschnitten, etliche von diesen Riemen auf einander gelegt, und hiervon die

Nudeln fein zart geschnitten; wenn solches geschehen, so schüttet man sie aus einander, und läßt sie trocken werden.

70. Wie werden die Nudeln in der Milch zugerichtet?

Vorhero macht man Milch siedend, hernach werden die Nudeln, die vorher in Butter geröstet worden, darein gethan, und gekocht bis sie dick aufgelaufen sind, denn richtet man sie in eine Schüssel an, macht oben darauf einen Deckel und gibt oben und unten Kohlen, läßt sie backen, bis sie braun sind, und beym Auftragen werden sie mit Zucker und Zimmet bestreut.

71. Wie aber mit einer Erbsenbrühe?

Die Erbsen werden gekocht und durch einen Seiher getrieben, hernach die Nudeln darein gethan, mit Safran und Muscatenblüth gewürzt, nebst einem guten Stück Butter gekocht. Man kan die Nudeln auch so mit Fleischbrühe zurichten.

72. Wie kocht man eine Ulmer Gerste?

Nachdem die Gerste sauber ausgesucht worden, wird sie in zwey Drittel Wasser und einem Drittel Fleischbrühe zum Feuer gesetzt, und wenn sie eingesotten, wieder eine gute Fleischbrühe daran geschüttet; hierauf läßt man es noch einmal sieden, aber doch nicht zu lang, indem sie sonsten roth wird. Wenn sie weich gesotten ist, thut man ein Stück Butter, wie auch klein geschnittene Limonien hinein, würzt es mit Pfeffer und Muscatenblüth, und läßt es noch einmal aufsieden.

73. Wie aber eine andere gemeinere Gerste?

Die Gerste, nachdem sie sauber ausgesucht, wird in

in einem Hafen mit Wasser zugesetzt und eine Stunde gesotten, hierauf eine gute Fleischbrühe daran geschüttet, ein vom Fleisch abgeschöpftes Fett, oder Backschmalz darzu gethan, und man läßt es noch ein paar Stunden sieden, würzt selbige mit Pfeffer, Ingber und einer Muscatennuß, gießt zuletzt ein wenig Eßig daran, und läßt ein Stücklein Butter mit aussieden, so ist sie recht und gut.

74. Wie ferner eine grobe Gerste?

Die Gerste wird in einen Hafen gethan, Wasser daran geschüttet, und läßt es wohl sieden, damit das Wasser ganz daran einsiede. Wofern aber die Gerste noch gar zu hart seyn sollte, kan noch einmal warm Wasser daran gegossen, und zum andermal eingesotten werden, alsdenn giesse man gute warme Fleischbrühe darüber, thue ein ziemlich Theil Backschmalz oder vom Fleisch abgeschöpftes Fett darein, pfefferts, und läßts wohl sieden.

75. Wie kocht man aber Gersten und Erbsen untereinander?

Man nehme halb Erbsen und Gerste oder Graupen, wasche beedes sauber, setze es mit einander im Wasser zu, und lasse es sieden. Wenn es nun fast weich gesotten, so wird ein frisches Schmalz in einem Pfännlein heiß gemacht, ein guter Löffel voll Mehl darein geröstet, und darunter gerührt, gepfeffert und gesalzen, ein Stück Backschmalz noch darein geworfen, und gemächlich gesotten, damit sich dieses Gerichte nicht anlege und stinkend werde. Sollte dieses Essen zu dicke seyn, so kan noch ein wenig Wasser oder auch Fleischbrühe zugegossen werden, denn noch ein wenig gesotten, und angerichtet.

76. Und wie pflegt man ganze Erbsen zu kochen?

Nachdem die Erbsen im Wasser zum Feuer gesetzt, und bereits weich gesotten sind, so müssen sie durch einen Seiher durchgetrieben werden, damit die Hülsen davon kommen; alsdenn röstet man ein gut Theil Mehl in frischem Schmalz, das es schön licht bleibt, rührts unter die Erbsen, wirft auch ein Stück Backschmalz, Pfeffer, Muscatennuß und so viel Salz, als nöthig ist, darein, und setzt den Hafen von ferne zum Feuer, damit die Erbsen nicht brandig werden. Wenn sie nun zu ihrer rechten Dicke eingesotten sind, werden selbige in eine Schüssel angerichtet, man brennt auch klein- und würflicht-geschnittenen, wie auch im Schmalz gerösteten Speck oder Eyerbrod darauf.

77. Wie aber gerendelte Erbsen?

Solche werden auf eben die gleich vorher erwehnte Art gekocht, nur daß sie nicht durch den Seiher getrieben werden, weil sie ohnedem keine Hülsen mehr haben. Sie sieden auch etwas eher, und dürfen, wenn sie zumal geschlacht sind, nicht so lange bey dem Feuer gelassen werden. Absonderlich aber ist zu erinnern, daß man selbige, wie alle Erbsen, wohl schmelze und recht abrühre, damit sie nicht rauh und ungeschmalzen bleiben.

78. Wie wird eine Eyergerste zugerichtet?

Zu einem halbmäsigen Häfelein zerklopfe man 6 Eyer, würze solche mit Muscatenblüthe und Safran, rühre auch ein Stück Butter darein, schütte es alsdenn in

in eine siedende Fleischbrühe, rühre es immer herum, und löse es mit einem Kochlöffel vorne von dem Häfelein ab, damit es sich nicht anlege. Wenn man nun merket, daß es dick werden will, so setze man es von ferne zum Feuer, daß es allgemach koche, sehe aber zu, daß die Eyer ja nicht hart werden, sondern ganz linde bleiben, hierauf richte man die Eyergerste an, und streue Muscatenblüthe darauf.

79. Wie wird sie mit Mehl gemacht?

Man nimmt ein Schoppenhäfelein voll Fleischbrühe, läßt solche sieden, schlägt 4 Eyer aus, zerklopft sie wohl, thut in eine Schüssel einen Kochlöffel voll Mehl, und mengt es mit denen zuvor zerklopften Eyern an, würzt es mit Pfeffer, Ingber und ein wenig Safran, und, wenn die Fleischbrühe siedet, so wird dieselbe über die angemengte Eyer geschüttet, damit sie schön kraus werden, mit einem Kochlöffel umgerührt noch ein wenig gesotten, ein Stücklein Butter darein geworfen, denn angerichtet, und Muscatenblüth darauf gestreut.

80. Wie aber eine gehackte Eyergerste?

Es wird ein Teig von Eyer und Mehl angemacht, solcher zusammen gewürkt, an einem warmen Orte aufbehalten, damit er dürr werde, alsdenn wieder gehackt, oder auf einem Reibeisen gerieben, und in einer siedenden Fleischbrühe gekocht, mit Muscatenblüth und Cardemomen gewürzt, ein Stück Butter darein geworfen, gesotten und angerichtet. Oder: Man schlägt ein Ey aus, streut schön Mehl darein, und hackt es durch einander, bis es klein wird, alsdenn wird noch ein Ey darzu geschlagen, selbiges noch mehr gehackt, und also ferner, so viel man nemlich will;

hierauf röstet man es im Schmalz, würzt es denn mit gutem Gewürz, gilbt es ein wenig, und rührt es mit einer siedenden Fleischbrühe an, thut auch viel Butter darein, und läßt sie mit aufsieden.

81. Wie macht man ein Aepfelgehäcke?

Die Aepfel werden gesotten und durchgeschlagen, hernach 6 Eyerdottern, ein Löffel voll Rahm, und eine geriebene Semmel, auch Zucker und Rosinen darein gerührt. Wenn dieses geschehen, wird in einem Stollhafen Schmalz heiß gemacht, besagtes Eingerührtes darein geschüttet, oben und unten Feuer gegeben, damit es kochen könne und braun werde, so geht es ganz heraus. Oder: Man schneide saure Aepfel zu Spälten, kehre sie im Mehl um, hacke sie hernachmals klein, rühre 3 Eyer, einen süssen Rahm, ein wenig geriebene Semmel, auch Zucker und Zimmet darein, denn läßt man in einem Stollhafen ein wenig Schmalz heiß werden, schüttet es darein, gibt oben und unten Glut, und läßt es also kochen. Oder: Es werden saure Aepfel geschält, solche zu dünnen Plätzlein geschnitten, und in eine Schüssel geleat, mit Zucker und Zimmet bestreut, auch mit ein wenig Wein angespritzt, zugedeckt, und also gedämpft, bis die Schnitten weich werden.

82. Wie aber ein aufgelaufenes Aepfelgehäcke?

Es werden ohngefehr 15 Aepfel genommen, selbige gebraten und geschält, das Mark, nach herausgenommenen Kernhäuslein, in eine Schüssel gethan, schön glatt abgerührt, das Weise von 2 Eyern zu einem Gest geschlagen, unter das Aepfelmark gerührt, und so muß man 6 bis 8 dergleichen Eyerweiß darunter rühren, und zwar eine ganze Stunde lang.

Her-

Hernach zuckert man es, thut länglicht geschnittene Citronenschelfen dazu, und läßt es auf einer Glut auffieden.

83. Wie ferner ein Weichsel- oder Kirschengehäcke?

Man siedet dürre Weichseln in Wein ab, schlägt sie durch ein Sieb, rührt 5 oder 6 Eyerdottern darein, streut Zucker und Zimmet darauf, bestreicht eine Schüssel mit Butter, legt länglich geschnittene und im Schmalz geröstete Semmelschnitten darein, schüttet das Weichselgehäcke darüber, und läßts backen.

84. Wie ein Quittengehäcke?

Die Quitten werden in süssem Wein gesotten, durch einen Seiher getrieben, alsdenn 3 Eyerdottern und ein wenig Rahm darunter gerührt, auch Zucker und Zimmet darein gestreut, Butter in einer Schüssel zergehen lassen, der Teig darein geschüttet, und man läßt solchen auf einer Kohlenpfanne auffieden.

85. Wie aber ein aufgegangenes Quittengehäcke?

Erstlich siedet man die Quitten im Wasser recht weich, und treibt sie durch ein Sieblein in eine tiefe Schüssel, zuckert sie wohl, und rührt sie damit lang um. Hierauf schlägt man das Weisse von 2 oder 3 Eyern darein, und mischt es mit langem Rühren gleichfalls darunter, daß es zu einem Schaum wird. Dieser wird unter stetem Rühren nach und nach in die Quitten eingetragen, je länger man nun rührt, je schöner es wird. Zuletzt mischt man ein wenig klein würflicht geschnittene Citronenschelfen darunter, und, wenn es angerichtet werden soll, wird eine Schüssel

mit

mit Butter bestrichen, und das Gehäcke fein hoch auf einander darein gerichtet, alsdenn in eine Tortenpfanne gesetzt, gebacken, und zulezt mit Zucker bestreut.

86. Wie ein Citronengehäcke?

Man nehme 5 oder 6 grosse Citronen auf eine Schüssel, schneide die Schalen ganz dünne herab, reibe die Citrone bis auf das Saure, thue das weiß geriebene in ein Tuch, brenne es etlichemal mit einem saubern siedendem Wasser ab, schütte allezeit wieder ein frisches darauf, drucke es wohl aus, bis alle Härtigkeit völlig weich ist, trockne es alsdenn gar sauber und wohl ab, stosse es in einem steinernen Mörsel recht klein; hernach wird ein halb Pfund Zucker genommen, nach Gutdünken von ausgedruckten und in Wasser eingeweichten rothen Tourneselsflecklein daran gegossen, zu einem ziemlich dicken Julep gesotten. Alsdann thut man die klein gestossenen Citronen darein, läßt es in rechter Masse sieden, rührts mit einem Limoniensaft nach Belieben an, doch muß es gleichwohl noch die Dicke haben, wie eine andere Latwerge, zu einem Gehäck. Wenn es kalt ist, wird es in eine Schüssel gethan, von 7 oder 8 frischen Eyern das Klare genommen, und dieses Gehäck wie das Quitten-Gehäck gerührt. Eine ganze Stunde kan das Eyerklar in einem Häfelein recht abgewühlt und beständig 1 oder 2 Löffel voll zugegossen werden. Zulezt thut man kleingeschnittene Citronenschalen, die nicht bitter sind, darein, und zwar in eine blechene bestrichene Schüssel, backt es, wie das Quitten-Gehäck, so lauft es schön auf, es darf aber kein Reif genommen werden, so ist es recht und gut.

87. Wie ein Zibeben-Gehäcke?

Man nimmt Zibeben, so viel man will, thut in einem Häfelein 3 oder 4 gebähete Semmelschnitten daran, schüttet guten Wein darüber, und läßt solche so lange sieden, bis sie weich sind, alsdann wird es zusammen durchgetrieben, und das Durchgetriebene in einen Stollhafen gethan, gezuckert, Zimmet darein geworfen, hierauf läßt man es noch einen Sud thun, und streut zuletzt, wenn es angerichtet worden, Mandeln darauf.

88. Wie ein Marillen-Gehäcke?

Die Marillen werden geschält, die Kerne heraus gethan, halb Wein und halb Wasser, oder süssen Wein genommen, und, wenn sie weich, durch einen Durchschlag getrieben, geriebenes Eyerbrod, Zucker und Zimmet, wie auch 4 oder mehr Eyer, zusammen genommen, eine halbe Stunde gerührt; hierauf bestreicht man den Schart mit Butter, und schüttet es hinein, läßt es denn backen, und wenn es erkaltet, so schneidet man es zu Plätzlein und siedets in Wein.

89. Wie ein Feigen-Gehäcke?

Dieses richtet man wie das Zibeben-Gehäcke zu, nur daß die Semmelschnitten nicht gebäht, sondern in Schmalz geröstet werden, und man nebst dem Zimmet auch Zucker darein streut.

90. Wie ein Mandel-Gehäcke?

Man nimmt klein gestossene Mandeln und eine gute Milch, macht davon eine Mandelmilch, rührt Kraftmehl darunter, läßt es auf einem Kohlfeuer sieden,

den, wie sonst einen gemeinen Mehlbrey, und streut zuletzt Zucker darauf. Oder: Es wird von 4 Eyern und einer obern süssen Milch ein gar gelindes Eingerührtes gemacht, alsdann ein viertel Pfund klein gestossene Mandeln unter das Eingerührte gemischt, hernach weicht man die Brosamen von einer Semmel in Rahm, zuckerts, und macht mit 2 oder 3 Eyern, auch etwas gemeiner, oder aber einer Mandelmilch, obbesagtes Eingerührte zu einem dünnen Teig, wie einen Straubenteig, läßt sodann in einer Schüssel frische Butter zergehen, schüttet den Teig darein, gibt oben und unten Glut, so geht er schön auf. Zur Nachricht aber dienet, daß wenn man Mandelmilch zum Nachgiesen gebraucht, darf man vorher nicht so viel, oder gar keine gestossene Mandeln nehmen, doch muß die Mandelmilch desto dicker und kräftiger gemacht werden. Oder: Man nehme zu einer grossen Hauptschüssel 1 Pfund Mandeln, ziehe sie im heissen Wasser ab, lasse solche im kalten Wasser erkühlen, und stosse sie auf das kleineste mit Rosenwasser an, thue selbige ferner in eine tiefe Schüssel, mische 1 Pfund geriebenen Zucker darunter, rühre alles wohl unter einander, schlage 10 ganze Eyer und so viel Dottern daran; sollten aber die Eyer klein seyn, so können der ganzen Eyer 12 und der Dottern nur 10 Stücke genommen, ein und eine halbe Stund lang gerührt, und klein geschnittene Citronenschelfen darein geworfen werden. Wenn solches geschehen, wird eine andere Schüssel mit Butter bestrichen, ein blechener Reif über die Schüssel gerichtet, und solcher inwendig mit Teig vermacht, damit das Gehäcke nicht ausrinne, hierauf in eine Schüssel geschüttet, und in einer Tortenpfanne gebacken. Wenn es denn fertig, so nimmt

man

man den blechernen Reif von der Schüssel hinweg, und streut Zimmet darauf.

91. Wie ein aufgelaufenes Zimmet-Gehäcke?

Es wird ein gutes Stück Rinden von Rockenbrod auf einem Reibeisen gerieben, solches in einen Stollhafen geschüttet, hierauf thut man 4 bis 6 Loth zart gestossenen Zimmet, wie auch 6 ganz Eyer, und das Weise ebenfalls von 6 Eyern darzu, zuckerts nach Belieben, rührts alles eine ganze Stunde lang, befeuchtet es mit Zimmet- oder Rosenwasser, thut ein wenig in gedachtem Wasser aufgelößten Tragant dazu, so fällt das Gehäcke nicht nieder. Nach diesem wird es in eine mit Butter bestrichene Schüssel geschüttet, auf Kohlen gesetzt, mit einer neben herum aufgebogenen und mit Kohlen belegten eisernen Stürze bedeckt, damit es von oben und unten braun werde, und schön auflaufe.

92. Wie wird aber ein solches Zimmet-Gehäcke mit Mandeln gemacht?

Man stößt ein Pfund Mandeln klein, vermischt solche mit eben so viel Zucker, und trocknet beedes über dem Feuer. Hernach wird so viel gestossener Zimmet darunter gemischt, daß es davon braun werde. Zu solchem Ende rührt man alles unter einander, treibt es durch einen Seiher, schüttet es auf eine mit Butter bestrichene Schüssel. Alsdann schneidet man in Zucker eingemachte Citronenschalen würflicht, streut sie darauf, und läßt das Gehäcke bey ganz gelinder Wärme in einem Backofen trocknen.

93. Wie ferner ein Pistacien-Gebäcke?

Es wird ein Pfund Pistacien, wie auch Zucker in ein Becken gethan, der Zucker geläutert, hierauf schüttet man die gestossene Pistacien hinein, und trocknet sie ab. Die Pistacien müssen aber vorher mit Spinat gefärbt, und wie ein Mandel-Gebäcke gerührt seyn, hernach werden 6 ganze Eyer und 6 Eyerdottern, bald ein ganz Ey, bald ein Dotter, daran gethan, denn gerührt, bis es die rechte Dicke hat, und also gebacken. Wenn es aber noch zu dick ist, so nimmt man noch 2 Eyerdottern mehr.

94. Wie ein Gries-Gebäcke?

Man nehme einen Durchschlag, fülle denselben über die Hälfte mit Grieß an, setze ihn auf einen Hafen mit siedendem Wasser, so ebenfalls nur halb angefüllt ist. Doch muß der Durchschlag recht auf den Hafen passen. Der Rand umher wird mit grobem Teig verkleibt, und der Durchschlag mit einer Stürze zugedeckt, damit kein Dunst davon gehet, der Hafen hernach auf einen Dreyfuß gesetzt, aber kein gar zu starkes Feuer darunter gemacht, damit derselbe nicht zerspringe, oder das Wasser an den Grieß sprütze und das Gebäcke verderbe. Wenn nun der Grieß wohl gedämpft und über einander fest worden, muß man ihn noch eine ganze Stunde also fort dämpfen lassen. Hierauf wird er in eine Schüssel gethan, frisches Schmalz darunter gemischt, und linde gerieben, so fällt er schön gelb und etwas kraus aus. Ferner setzt man die Schüssel auf eine Glut, gießt zu verschiedenenmalen eine wohlgegilbte Fleischbrühe daran, weil sie der Grieß gar bald in sich schlucket. Wenn

er

er nun weich ist, und die Brühe an sich zu ziehen aufhöret, so wird eine Schüssel darüber gedeckt wieder ein Stück Butter hinein geworfen, und noch ein wenig aufgekocht.

95. Wie wird aber ein eingebrenntes Gries-Gehäcke zubereitet?

Es wird ziemlich viel Schmalz in einer Pfanne heiß gemacht, der Grieß hinein geschüttet, und wohl geröstet, doch so, daß er nicht braun werde. Hernach zerklopft man 6 Eyerdottern in Rahm, schüttet den gerösteten Grieß darein, und rührt ihn so lang um, bis er siedet, denn giebt man ihm oben und unten Feuer, daß er wohl braun werden möge.

96. Wie ein Reiß-Gehäcke?

Der Reiß wird sauber gewaschen, getrocknet und gestossen, daß er wie ein grobes Grieß wird, alsdann in Rahm gesotten; hierauf rührt man klein zerstossene Mandeln darein, damit er eine rechte Dicke bekommt, und läßt ihn noch ein wenig sieden. Zulezt wird er gezuckert, und man schüttet ein oder mehr Löffel voll Zimmet oder Rosenwasser darein. Oder; Man siedet Reiß in der Milch, treibt ihn durch, schlägt Eyer daran, bestreicht eine Schüssel mit Butter, schüttet es darein, zuckert es aber zuvor thut oben und unten Glut darzu, damit es braun werden möge. Wenn es nicht gar verspeiset wird, so schneidet man dünne Schnitten, bäckt sie in heissem Schmalz, so hat man wieder ein Gericht.

97. Wie ein Wasser Gehäcke?

Man nimmt 8 oder 10 Eyer darnach man viel zu machen gedenkt, alsdenn ein wenig Rosenwasser,

Zucker und eine gute Milch, schlägts mit den Eyern wohl ab, salzt es ein wenig, läßt Wasser in einem tiefen Kessel sieden, setzt das obige in einem Hafen in das siedende Wasser hinein, deckts fleißig zu, rührt es nicht bis das Gehäcke zusammen geht. Es muß eine gute Stunde in dem siedenden Wasser stehen, nur daß das Feuer nicht gar zu groß dabey seye, sonst legt sich das Gehäcke an den Boden. Ist die Milch gut, so wird das Gehäck fein oben auf einander in dem Hafen wie ein Stock; ist sie aber nicht gut, so wird es gar wässerig. Wenn das Gehäcke zusammen gegangen, wird es aus dem Wasser heraus gehoben, mit einem Schaumlöffel auf eine Schüssel gefaßt, daß es fein aufgehauft auf einander liegen möge, hernach in Keller gesetzt, damit es kühl werde, alsdann mit Blumen besteckt, und also auf den Tisch gegeben. Woferne es aber etwas wässerig wäre, kan es mit Semmelbrosamen auf getrocknet werden. Es ist eine gute kalte Speise.

98. Wie macht man ein Milch-Gehäcke?

Man nehme 5 ganze Eyer und 5 Eyerdottern, wie auch eine halb Maaß gute Milch, rühre alles zusammen ab, mache alsdann ein viertel Pfund Schmalz in einem Stollhafen wohl heiß, brenne 3 Löffel voll schön Mehl darein, schütte die Milch samt den Eyern dazu, zuckere oder salze es nach Belieben, rühre es ferner so lange um, bis es siedet, hernach decke man es zu, und lasse es immer fort sieden, bis es sich ablöset, denn wird das Schmalz herab geseiht, so geht es ganz heraus, und zuletzt in eine Schüssel gelegt, so ist es recht.

99. Wie

92 Wie wird es aber mit Mandeln zubereitet?

Man nimmt guten Rahm, schön Mehl, 5 oder 6 Eyerdottern, und zerklopft alles wohl unter einander, wie einen dünnen Mehlbrey; alsdann wird eine Hand voll klein gestossene Mandeln darunter gerührt, Schmalz in einem Stollhafen heiß gemacht, alles darinnen zusammen gerührt, und zwar so lange, bis es zu sieden anfängt, und eine Rinde bekommen will. Wenn man es gerne süß verlangt, so kan Zucker und Rosenwasser dazu gethan und solches auf eine Schüssel gelegt werden.

100. Wie ein Schmalz-Gehäcke?

Es werden 4 Eyerdottern mit einem Schoppen Milch zerklopft, alsdann macht man mit Stärckmehl einen Teig davon an, trägt ihn in zerlassene Butter, so bald er zu sieden anfängt ein, und rührt dabey beständig um. Wenn das Schmalz lauter wird, muß man dasselbe abseihen, ihn in einen andern Hafen legen und abtrocknen lassen. Oder: Es wird erstlich von Mehl und warmer Milch ein Teig angemacht, welcher aber um ein merkliches dicker, als ein Straubenteig seyn muß. Nach diesem werden so viel Eyer, als nöthig ist, darein geschlagen, um besagten Teig, zum Eingiessen recht und dünne, als einen Straubenteig zu machen. Hierauf wird Butter in einem Stollhafen heiß gemacht, und der Teig ganz gemach in die siedende Butter geschüttet, damit derselbe in die Höhe schwimme. Wenn das Schmalz lauter wird, so kan man es abgiessen, den Teig in einen andern Stollhafen legen, darinnen abtrocknen lassen und ihn alsdann in einer Schüssel auftragen.

101. Wie wird ein Schmalz-Gehäcke mit Gries zubereitet?

Es wird ein Schoppen Mehl in eine Schüssel gethan, ein dicker Teig von guter Milch angemacht, hernach schlägt man 4 Eyer daran, zuckerts und giesst einen Löffel voll Rosenwasser dazu, allein die Dicke muß wieein Straubenteig seyn; alsdann wird eine gute Hand voll klarer Gries darunter gerührt, ein Schmalz in einem Pfännlein heiß gemacht, in einen Stollhafen geschüttet, der Teig hinein gethan, Kohlen unter den Hafen geschürt, der Teig darinnen abgetrocknet, daß er eine gute brockigte und braune Rinde bekommt, so ist es recht und gut. Oder: Man nimmt süsse Milch und ein Stück Schmalz, läßt solches in der Milch zergehen, schüttet alsdann ziemlich viel von einem groben Gries daran, deckt den Stollhafen zu, läßt alles so lange dämpfen, bis der Gries die Milch in sich gesogen, hierauf wird es mit einem flachen eisernen Löffel aufgerührt und angerichtet.

102. Wie ein Nudelgehäcke?

Man thut gute klein geschnittene Nudeln in heiß Schmalz, und nehme solche, ehe sie braun werden, wieder heraus, alsdann wird das obere und beste von der Milch daran geschüttet, alles zusammen auf eine Glut gesetzt, gesotten, und so es gefällig, ein wenig Zucker darein gestreut.

103. Wie ein grünes Gehäcke?

Erstlich wird Petersille und süsse Bertram sauber gewaschen, selbige in einem Mörsel gestossen, gute Milch daran geschüttet, noch ein wenig mit abgestossen,

sen, und durchgedruckt, damit es schön grün werde. Hernach zerklopft man 3 oder 4 Eyer darein, schüttet alles zusammen in einen Stollhafen, darein zuvor ein wenig Schmalz zergangen, gibt oben und unten Glut und nimmt es ganz heraus. Es steht ferner in eines jeden Belieben, ob man es zuckern will oder nicht.

104. Wie ein Schüsselgehäck mit Mandeln?

Vor allen Dingen werden 2 Hände voll Mandeln klein gehackt oder zerstossen, hernach 4 Eyer zerklopft, die Mandeln darein gerührt, und so viel Rahm daran geschüttet daß es in der Dicke wie ein Straubenteig wird; alsdann bestreicht man eine Schüssel mit Schmalz, schüttet den Teig darein, und läßt es zusammen auf einer Kohlpfanne aufsieden.

105. Wie aber ein krauses Schüsselgehäcke?

Nachdem man des Gehäckes viel machen will, zerklopft man Eyer, macht ein wenig Schmalz in einer saubern Pfanne heiß und läßt es herum laufen, schüttet auch einen Löffel voll der zerklopften Eyer darein, und läßt sie ebenfalls auf den Boden der Pfanne herum laufen, so bäckt es sich zu einem dünnen Eyerplatz, und solcher können so viel gemacht werden, als man will; hernach werden sie zusammen gewickelt und schön dünne, wie zu einer Eyerwamme, geschnitten, ferner einige gebähte Semmelschnitten in einer recht guten süssen Milch eingeweicht, eine Schüssel mit Schmalz bestrichen, die Schnitten darein gelegt, und die zerschnittenen Eyer nebst Zucker und Zimmet darüber gestreut; wenn dieses geschehen, zerklopft man noch 4 Eyer in guter süsser Milch, macht es mit Safran gelb, zuckerts und schüttet sie daran, denn läßt

man alles zusammen in der Schüssel auf einer Glut aufkochen, bis es zusammen geht, und streut gewaschene Weinbeerlein oder Rosinen darauf. Wenn man die Eyerplätzlein macht, muß jedes mal das Schmalz wieder aus der Pfanne gegossen werden, ehe man von den zerklopfen Eyern wieder darein thut.

106. Wie macht man ein Capaunen-Gehäcke?

Es wird das Fleisch von einem Capaun gehackt, eine Semmel in Rahm eingeweicht, solche fest ausgedruckt, hernach schlägt man 4 Eyer daran, thut ein wenig Butter, Pfeffer und Muscatenblüth dazu, rührt es eine halbe Stunde, bestreicht eine Schüssel mit Butter, läßt es backen, und wenn es zu dick seyn sollte, kan noch ein wenig Rahm daran geschüttet werden, so ist es recht und gut.

107. Wie aber ein Hühner-Gehäcke?

Man nimmt das Weißgebackene von einer Huhn, stößt oder hackt es klein, treibts mit einer Fleischbrühe durch, die aber nicht viel gesalzen seyn darf; rührt alsdann 5 Eyerdottern darein, brennt es mit Schmalz ein wenig ein, zuckerts und macht ein Gehäck daraus.

108. Wie ferner ein Gehäck von Rebhühner-Mägen und Lebern?

Man nehme Lebern, Mägen und etwas weniges von Rebhühnerfleisch, hacke es klein, schlage Eyer daran, schütte süsse Milch dazu, daß es wie ein Schüsselgehäck wird, thue es in eine Schüssel, und lasse es gemächlich auf einer Glut sieden, so ist es recht.

109. Wie ein Gehäck von Hühnerlebern?

Die Hühnerlebern müssen erstlich ausgewaschen, die grösten Adern davon gethan, klein gehackt, 2 oder mehr Eyer daran geschlagen, gute süsse Milch dazu geschüttet, ein Stück Butter, ein klein wenig Salz und Muscatenblüth dazu gethan, und in einer Schüssel, bis es zusammen geht, aufgesotten werden.

110. Wie ein Lungen-Gehäcke?

Man siedet eine Kalbslunge, hackt solche, thut sie in eine Schüssel, nimmt eine Hand voll Weinbeer oder kleine Rosinen, so viel gerieben Brod und 5 Eyer, würzt es, wie man will, thut Schmalz in eine Pfanne, schlägt die gehackte Lunge in ein Netz, hält es in der Pfanne über ein Kohlfeuer, daß es fein langsam ausbacke, und nicht anbrenne. Wenn es rösch ist, wird es anrichtet, und eine Brühe nach seinem eigenen Gefallen darüber gemacht.

111. Wie ein Nieren-Gehäcke?

Es wird eine fetter Nieren von einem Braten klein gehackt, 3 Löffel voll geriebene Semmel dazu gethan, und 4 Eyer daran geschlagen; alsdann wird er gepfeffert, in einem Stollhafen Fleischbrühe oder Milch darüber gegossen, und auf einer Glut gesotten.

112. Wie ein Krebs-Gehäcke?

Man nimmt Krebse so viel man will, wenn sie viel Eyer haben, sind sie am besten, löset die Scheeren, Schwänze und das Gelbe davon heraus, salzt und pfeffert es, siedet aber des Tags vorher einen recht guten Rahm ab, nimmt davon,

wenn dieses Gehäcke gemacht werden soll, das Beste oben herab, schlägt 4 Eyerdottern daran, schüttet die Krebse nebst einem Achtelpfund Butter in eine Pfanne, oder, welches noch besser ist, in einen Stollhafen, läßt sie über einem Kohlfeuer darinn rösten, und kochen, und richtet solches Gehäcke in eine Schüssel an. Oder die Krebse werden erstlich gesotten, ausgeschält, die Schalen klein gestossen, hernach schüttet man guten Rahm daran, treibts durch einen Seiher, nimmt den durchgetriebenen und nunmehro an der Farbe röthlichen Rahm, und weicht die Brosamen von einer Semmel darinnen. Wenn sie nun weich ist, wird sie wohl ausgedruckt; alsdann stößt man die ausgeschälten Krebsschwänze und Scheeren nebst den eingeweichten und ausgedruckten Semmelbrosamen in einem Mörsel, thut es in eine Schüssel, mischt alles wohl unter einander, würzt es mit Muscatenblüth, auch so es beliebig, mit Zucker und Zimmet, und schüttet es in eine Schüssel, so zuvor mit Butter bestrichen worden, setzt es auf eine Kohlpfanne, und gibt ihm auch oben auf einem Blech oder Stürze Feuer, und läßt es also aufkochen, so ist es fertig.

113. Wie endlich ein gehacktes Gehäcke?

Zuförderst wird aus Eyerdottern, Milch und schönem Mehl ein Teig, wie zu den Nudeln, angemacht, selbiger in dünne Blättlein gewalgert, hernach schneidet man solche zu Stücken, hackt sie, wenn sie starr sind auf das allersubtilste, daß es wie ein Grieß wird, und dörrt sie auf dem Ofen, oder sonst nach Gefallen auf; denn man kan es in Menge machen, und in Vorrath aufbehalten. Wenn man nun eines zu machen gedenckt, so wird erstlich eine gute

Milch

Milch ein wenig mit Safran gelb gemacht; der vorbeschriebene Teig darinn abgesotten und gekocht. Doch muß der Teiges nicht zu viel genommen werden, indem er gar wohl ausgiebt und quillet.

115. Wie macht man einen so genannten armen Mann?

Es wird weiß Brod aufgeschnitten, alsdann frisch Wasser genommen, Milchrahm darein gerührt und gesalzen, hernach Schmalz in einer Pfanne heiß gemacht, denn vom Feuer gehoben, damit es ein wenig erkühle, nach diesem das Wasser mit dem Rahm hinein geschüttet und gesotten, auch das Brod dazu gethan, daß er ziemlich dick werde, und läßt ihn ferner sieden. Wenn es gefällig, kan es auch abgebräunet werden. Oder: Man schneide Semmeln auf, wie zu einer Suppe, schütte Milch daran, doch nicht zu viel, sondern nur das die Semmeln angefeuchtet werden, schlage denn nach Belieben Eyer daran, und salze es, mache ferner Schmalz in einer Pfanne heiß, schütte den Teig hinein, röste ihn bis er brocklicht wird und eine braune Rinde bekommt, denn trage man ihn zu Tisch.

115. Wie einen Eyerkäs?

Man nimmt 4 oder 6 Eyer, eine halbe Maaß Rahm wie auch Zucker und Rosenwasser, und macht einen Eyerkäs, läßt ihn auskühlen, alsdann wird derselbe mit einem Viertelpfund frischer Butter abgerührt, in einen Seiher gethan und über einer Schüssel durchgetrieben, so wird es wie lauter Körner, hernach bestreut man selbige mit kleinem gefärbten Confect, oder besteckt es mit Blumen.

116. Wie wird eine Mandelmilch gemacht?

Man nehme anderthalb Pfund süsse Mandeln und ein Dutzend bittere, schäle solche, stosse sie im Mörsel, und benetze selbige mit ein wenig Mehl, damit sie nicht gerinnen. Hierauf mache man 3 Schoppen Milch laulich warm, zerlasse die Mandeln darinn, schlage solche, so gut als möglich, durch ein Haartuch, thue alsdann die durchgeschlagene Milch mit einem Stück ganzen Zimmet in eine Casserole, setze sie aufs Feuer, lasse sie wie einen Rahm kochen, und rühre sie beständig mit einem Löffel um. Wenn denn die Milch dicklich wird, so thut man so viel Zucker, als nöthig ist, und ein wenig Salz dazu, legt hierauf kleine und trokene Semmelrinden in der Grösse eines Kopfstücks in die Schüssel, in welcher man anrichten will, schüttet die Mandelmilch darauf, und richtet sie warm an. Man bedient sich gemeiniglich derselben des Abends bey dem Essen.

So man aber die Mandelmilch als ein Beygericht anrichten will, es mag an Fleisch- oder Fasttägen seyn, se wird sie auf folgende Weise zugerichtet: Wenn die Mandeln klein gestossen sind, so schüttet man einen Schoppen Milch in eine Casserole, und läßt selbige mit ein wenig Salz, einem Stück ganzen Zimmet, grüner Citronenschale, wie auch mit Zucker kochen, zerläßt darinn die Mandeln schlägt es zusammen nebst dem Gelben von frischen Eyern durch ein Haartuch; wenn solches geschehen, wird eine Casserole voll Wasser zum Feuer auf ein Casserolloch gesetzt, und wenn das Wasser anfängt zu sieden, wird die Schüssel, in welcher man anrichten will, auf die Casserole gestellt, es muß aber die Schüssel gröſſer

seyn,

seyn, als die Casserole, damit daß Wasser währendem Kochen nicht hinein laufe. Nach diesem thut man die Mandelmilch in die Schüssel dekt selbige mit einem ziemlich grossen heisen Tortenpfannen-Deckel zu, und legt glüende Kohlen darauf, hebt zu Zeiten den Deckel in die Höhe, damit man sehen kan, ob die Milch auch nicht zu viel koche. Wenn sie denn bestanden, wird die Schüssel von der Casserole abgenommen, hierauf läßt man die Milch an einem kühlen Orte erkalten, und richtet sie, als ein Beygericht an.

117. Wie wird eine gebackene Milch zubereitet?

Man nimmt einen kleinen Löffel voll recht schönes Mehl, rührt selbiges erstlich klein mit ein wenig süssem Rahm oder Milch, und denn ferner mit Zucker, geriebenen Citronenschalen, 8 bis 9 Eyern, ein wenig Salz, und denn so viel Rahm oder Milch, als nach Gutdünken nöthig ist, dieses alles nun wird wohl durcheinander geschlagen, sodenn eine Schüssel mit kalter Butter beschmiert, und solche auf Sand oder Salz in eine Tortenpfanne gesetzt, daß sie recht egal und gleich steht, hierauf das Angerührte hinein geschüttet, und unten und oben mit Feuer gebacken. Oder es wird eine weite Casserole voll kochend Wasser auf einen Dreyfuß gesetzt, und etwas Feuer darunter gemacht, daß aber die Casserole ganz voll Wasser seye, die Schüssel mit dem Angerührten darauf gestellt, mit einer andern gleichen Schüssel zugedeckt, und also auf dem kochenden Wasser gar gemacht, so ist es recht. Oder: Man thut ein viertel Pfund feines Mehl in einen Hafen oder tiefe Schüssel, netzt solches erstlich mit ein wenig Rahm an, und rührt es klein, alsdenn thut man 24 bis 30 Eyer, nebst einem Schoppen

Rahm

Rahm und Zucker dazu, schlägt selbiges mit einer steifen Ruthe wohl durch einander, denn macht man einen Rand um eine Schüssel und läßt es erstlich antroknen, hernach wird die Schüssel mit Butter beschmiert, und geröstete Semmelscheiben darauf gelegt, auch gestossenen Zimmet, rein gemachte Corinten und klein geschnittene Sucade darüber gestreut, das Angerührte hinein gethan, selbige in eine Tortenpfanne auf Sand oder Salz gesetzt, und so läßt mans backen, hernach wird es wieder mit Zimmet, Zucker, Sucade und Corinten bestreut, so ist es auch recht gut.

118. Wie aber eine englische Milch?

Man schlage 12 bis 18 Eyerdottern aus, rühre solche erstlich klein, alsdenn thue man ein wenig Salz, Zucker, geriebene Citronenschalen, nebst ein oder anderthalb Schoppen Milch dazu, schlage es mit einer Ruthe wohl durch, denn so macht man von feinem gebranntem Wasserteig eine kleine feine aufgesezte Pastete, nach der Grösse als man Teig oder Milch angeschlagen hat. Es wird nemlich also gemacht: Man rollt erstlich ein wenig Teig dünne zu einem Unterblatt aus, setzt darauf einen zierlichen Rand, als wenn man sonst einen Rand um eine Schüssel macht, dieses muß man auf einem Bogen Papier verfertigen und damit in eine Tortenpfanne setzen, die angeschlagene Milch hinein schütten, unten und oben mit Feuer langsam backen lassen, aber keinen Deckel von Teig darüber machen, so wird es recht gut seyn.

119. Wie macht man ein Milchgelee?

Es wird vor ohngefehr 6 Batzen Hausblasen genommen, selbige wohl geklopft, denn klein geschnitten, mit ein wenig Wasser geweicht, mürbe gekocht,

aber

aber im Kochen auf dem Feuer stets gerührt, und durch ein Haartuch gestrichen; hierauf nimmt man 8 bis 10 Citronen, reibt die Schalen auf ein Pfund Zucker ab, gießt sodenn ein Maaß süsse Milch auf den Zucker und die Citronenschalen, und läßts damit ein wenig stehen; nach diesem druckt man den Saft aus den Citronen, sucht die Kerne heraus, schüttet etwas Wein zu dem Saft, ferner wird die Milch mit dem Zucker zum Feuer gesezt, die Hausblasen dazu gethan, und läßt es recht siedend heiß werden, es wird aber beständig auf dem Feuer gerührt, der Wein mit dem Citronensaft auch dazu gethan, so theilt es sich, hernach durchgegossen, bis er klar und schön ist, und denn eingefüllt, worein man will. Oder: Man nimmt einen Schoppen Milch, von 6 Citronen den Saft und die Schalen, drey Viertelpfund Zucker, vor 3 Batzen Hausblasen, auch etwas Wein, und dieses wird eben so, wie das vorhergehende zubereitet.

120. Und wie ein Blammanschee von Milch?

Man nimmt vor 3 oder 4 Batzen Hausblasen, klopft sie wohl vorher, hernach schneidet man selbige klein, alsdenn wird sie geweicht, und stetig gekocht, bis sie mürbe ist, ferner thut man einen Schoppen Milch, ein halb Pfund ganz fein gestossene Mandeln nebst einigen bittern darunter, wie auch Zucker, Zimmet und Citronenschalen, und zwar alles ganz daran, kocht es mit der Hausblasen zusammen durch, aber rührt es beständig auf dem Feuer, und streicht es ganz stark durch ein Haartuch oder klein Sieb; allein die Mandeln müssen so fein gestossen werden, daß sie sich fast alle durchtreiben lassen. Zulezt wird es auf eine Schüssel angerichtet, und denn ist es recht gut.

121. Wie

121. Wie ferner einen Mandelkäse?

Es wird ein Stück Hausblasen als eine Hand groß, klein geschnitten, alsdenn in ein wenig Wasser gethan, daß es bedeckt ist, hernach läßt mans eine Weile darinnen stehen, und kocht solches ganz gelinde auf dem Feuer, bis es weich wird, hierauf rührt man es, damit es sich nicht setzt, streicht es durch ein Haartuch warm durch, sezt ohngefehr anderthalb Schoppen süsse Milch zum Feuer, und wenn solche anfängt zu kochen, thut man 4 gute Hände voll ganz fein gestossene Mandeln, ein weing Salz, Zucker und die durchgestrichene Hausblase in die Milch, und läßt es wieder kochen, allein es muß allezeit gerührt werden, denn die Mandeln setzen sich sonst gerne an; alsdenn wird es abgenommen und hingesezt, damit es abkühlt oder verschlägt, denn wenn es allzu heiß in die Form kommt, will es nicht gerne ablassen, und sodenn, wenn es noch laulicht ist, in eine Form gegossen und hingesetzt, daß es kalt und hart wird. Wenn es nun aus der Form gethan wird, und nicht ablassen will, so schlägt man ein heisses nasses Tuch über die Form, so lößt es sich, endlich mit einer guten Eyermilch oder Rahm, oder Wein mit Zucker süß gemacht, und auf den Tisch gegeben.

122. Wie pflegt man den Rahm zu backen?

Man nehme 2 Hände voll Mehl zu einer Maaß Milch, rühre solches nach und nach untereinander, thue 8 bis 9 Eyern dazu, klopfe es wohl durch einander, und schütte denn das übrige von der Maaß Milch darzu. Wenn es sich wohl vermischt, so wird es so lange auf dem Casserolloch umgerührt, bis es

Rahm

Rahm worden, auch ein wenig Salz, Butter und gehackte Citronenschelfen daran gethan. Wenn der Rahm gar ist, so bestreut man ein Blech mit Mehl, schüttet den Rahm darauf und läßt ihn von selbst von einander fliessen. Nachdem er kalt worden, muß er wie ein gehackter Eyerkuchen aussehen. Hierauf werden aus selbigem so grosse Stücken, als man haben will, geschnitten, solche in gutem heisem Schmalz gebacken, man muß aber zusehen, daß sie in der Pfanne nicht zu dünne werden. Wenn sie sich nun gefärbet haben, werden sie heraus genommen, mit gestossenem Zucker bestreut, mit Pomeranzenblüth-Wasser besprengt, in eine Schüssel gelegt, mit einer glüenden Schaufel nach Belieben glacirt und warm angericht. Es kann auch der auf dem Tisch auseinander gestossene Rahm in Butter als ein Eyerkuchen in der Pfanne gebacken und wenn er sich auf einer Seite gefärbt, in eine Schüssel umgestürzt werden, hernach läßt man ihn wieder sachte in die Pfanne laufen, damit er auf beyden Seiten gefärbt werde. Endlich wird er mit Zucker bestreut, glacirt und als ein Beygericht warm angericht. Damit auch der Rahm weit wohlschmekender werde, so kann an statt des gemeinen Mehls, Reismehl genommen werden und wenn man keine Eyer daran thut, so wird er auch allzeit von Milch gut und so jemand keine Butter sondern Oel essen sollte, so kann man Mandelmilch nehmen. Sodenn ist es nöthig, daß ein Maas Milch allezeit bis auf ein halbes eingekocht wäre, damit man das Mehl nicht merken könne.

123. Wie wird ein gebrannter Rahm gemacht?

Es wird das Gelbe von 4 bis 5 Eyern genommen, nachdem nemlich die Schüssel oder Teller groß oder

klein ist, selbiges in einer Casserole mit so viel Mehl, als man zwischen 3 Fingern fassen kann, zerlassen und nach und nach ein halb Maas Milch dazu geschüttet, ingleichem ein wenig ganzer Zimmet und gehackte Citronenschale, wie auch Citronat daran gethan; man kann auch Pommeranzenschalen statt der Citronenschalen darunter hacken, da es dann gebrannter Rahm mit Pomeranzen wird. Um selbigen noch wohlschmeckender zu machen, können auch gestossene Pistacien oder Mandeln mit einem Tropfen Pomeranzenblüthwasser darunter gemengt werden. Nach diesem setzt man den Rahm auf ein Casserolloch zum Feuer, rührt ihn beständig um und giebt acht, daß der Rahm am Boden sich nicht anhänge. Wenn der Rahm gar ist, setzt man eine Schüssel oder Teller auf ein Casserolloch, worinnen Feuer ist, schüttet den Rahm hinein und läßt ihn kochen, bis man sieht, daß er an den Rand der Schüssel anbäckt. Nach diesem wird er vom Feuer genommen und oben mit Zucker bestreut. Hierauf nimmt man eine glüende Schaufel und fährt damit über den Rahm her, damit derselbe eine goldgelbe Farbe bekommt. Solchen Rahm zu belegen bedient man sich der Blätterkuchen, kleinen Blumwerks, oder auch andrer Zierrathen von krachendem Teiche. Endlich wird der Rahm glacirt, oder, so solches nicht gefällig ist, nur so, als ein Nebengericht angerichtet.

124. Wie wird ein Rahm vom Brustfleisch der Capaunen zubereitet?

Man richtet einen Capaun gehörig zu, belegt ihn mit Speckstreifen und bratet ihn am Spiese; wenn er gar ist, läßt man ihn kalt werden. Hierauf zieht

man die Haut davon, löset die Knochen heraus und hackt das Fleisch. Ferner schält man ein Viertelpfund süsse Mandeln und stoßt sie mit dem gehackten Capaunenfleisch im Mörsel, nimmt einen Kochlöffel voll guter Brühe, in einen Löffel voll Jus von Kalbfleisch, nachdem die Schüssel, worinn man anrichten will, groß oder klein ist, thut selbiges mit Semmelkrumen, in der Grösse eines Eyes und einen gehackten Champignon in eine Casserole, läßt es aufkochen, nimmt es alsdann vom Feuer und zerläßt in diesem Jus das gestossene Fleisch nebst den Mandeln. Nach diesem wird eine Schüssel auf einem Tisch gesetzt, ein Haarsieb darüber gelegt, das Gelbe von fünf rohen Eyern darauf gethan, der bereitete Rahm von Capaunen zu den Eyern geschüttet und läßt es zwey bis dreymahl durchlaufen. Hierauf setzt man die Schüssel, in welcher man auftragen will, auf heisse Asche, thut den Rahm hinein, deckt einen Tortendeckel darüber und legt Feuer darauf, giebt auch acht, daß nicht zu viel oder zu wenig Feuer darauf sey, damit der Rahm nicht zu schwach sey. Wenn selbiger bestanden, wird er als ein Beygericht warm angerichtet

125. Und wie ein Rahm von Chocolate?

Man lasse ein Maaß Milch mit einem Viertelpfund Zucker eine Viertelstund kochen, alsdann das Gelbe vom Ey darin zergehen und damit drey bis viermahl aufkochen; hernach wird es vom Feuer genommen, und so viel Chocolate dazu gethan, bis der Rahm die Farbe davon bekommt, denn drey bis vier mal auf dem Feuer umgerührt, durch ein Haartuch geschlagen und angerichtet. Oder; Es wird 2 Loth geriebenen

Chocolate in dem Gelben von 4 Eyern und ein wenig Milch zerlassen, hierauf mit einem Schoppen süssen Rahm und einem halben Schoppen Milch vermischt, so viel Zucker, als nöthig ist, dazu gethan, sodann Wasser in einer Casserole siedend gemacht, eine Schüssel auf die Casserole gesetzt, und zwar also, daß der Boden der Schüssel das Wasser berühren könne, der Rahm in die Schüssel geschüttet, und solche mit einer andern Schüssel zugedeckt, endlich läßt man den Rahm darauf stehen, bis er gestanden.

126. Wie macht man Jungfern-Rahm?

Es wird das Weisse von 5 Eyern genommen, solches wohl geklopft, und mit Zucker, Milch und Pomeranzenblüth-Wasser in eine Casserole gethan, hierauf ein Teller mit ein wenig Zimmet auf ein Casserolloch gesetzt, der durch einander geklopfte Rahm darüber geschüttet, und wenn er fertig ist, mit einer glüenden Schaufel gelb gefärbt.

127. Wie richtet man einen Rahm auf Italiänische Weise zu?

Man nehme ohngefehr einen guten Schoppen Milch, nachdem die Schüssel groß ist, koche sie mit ein wenig ganzen Zimmet, ein wenig Zucker, und ein wenig Salz, um den Geschmack zu erhöhen. Wenn sie gekocht hat, wird eine grosse Schüssel und ein Haartuch genommen, daß Gelbe von 4 bis 5 frischen Eyern darein gethan, und läßt die Milch und Eyer mit einander drey bis viermal durchlaufen: alsdenn setzt man die Schüssel in einen Ofen, schüttet es zusammen in die Schüssel, giebt oben und unten Feuer, läßt es so lang stehen, bis der Rahm so worden, wie er

seyn

seyn muß, und richtet ihn hernach warm an. Wenn zu allen diesen Arten von Rahm Milchrahm genommen wird, so werden sie weit wohlschmeckender.

128. Und wie einen krachenden Rahm?

Man nimmt das Gelbe von 4 bis 5 frischen Eyern, rührt es mit einem Löffel unter einander, zugleich aber wird nach und nach Milch dazu gegossen, bis die Schüssel fast voll ist, alsdann geriebener Zucker und Citronenschale dazu gethan. Nach diesem setzt man die Schüssel auf ein Casserolloch, worinnen Feuer ist, und rührt es allezeit mit einem Löffel um, bis es bald zum Rahm wird; doch darf das Feuer nicht zu stark seyn. Bey dem Umrühren mit dem Löffel wird der Rahm allezeit auf dem Rand der Schüssel also gemacht, daß fast nichts auf dem Boden der Schüssel liegen bleibe, sondern beynahe ein Rand von dem Rahm in der Schüssel sey; man gebe aber wohl acht, daß der Rahm nicht anbrenne, sondern nur an die Schüssel anbacken möge; wenn er denn gar ist, wird demselben mit einer glüenden Schaufel eine gute Farbe gegeben, und der Rand in der Schüssel herum mit der Spitze eines Messers los gemacht, doch, daß derselbe ganz bleibt. Endlich läßt man den Rahm wieder in der Schüssel liegen, und trocknet ihn im Ofen etwas aus, doch also, daß wenig in der Schüssel zurück bleibt, und sieht dahin, daß der Rahm im Munde krache, wenn man ihn isset.

129. Wie ferner einen von Pistacien?

Es werden wohl abgebrühte Pistacien mit Citronat und ein wenig grüner Citronenschale im Mör-

sel gestossen und wenn solches wohl gestossen, nimmt man so viel Mehl, als man auf ein = oder zweymal zwischen 3 Finger fassen kann, wie auch das Gelbe von 3 oder 4 Eyern, vermengt solches miteinander in einer Casserole, die sich zu der Grösse der Schüssel schickt, thut so viel Zucker, als nöthig ist, dazu, schüttet etwas mehr als ein halb Maas Milch nach und nach daran, nimmt hierauf die gestossenen Pistacien und zerläßt selbige mit dem übrigen darinnen, schlägt alles 3 bis 4 mal durch ein Haartuch, kocht alsdenn den Rahm so, wie man andre zu kochen pflegt; wenn er gar ist, wird er in die Schüssel geschüttet und als ein Beygericht warm angericht. So man ihn warm anrichten will, so muß dem Rahm, nachdem er kalt worden, oben darauf eine weise Glätte oder Glain gegeben und solcher in den Ofen gesetzt werden, damit die Glätte etwas trockne.

130. Wie wird er aber von gerösteten Pistacien zugerichtet?

Wenn der Rahm, wie vorher angezeigt worden, zubereitet ist, wird er in einer Schüssel auf ein Casserollech gesetzt und gebacken, wenn er nun anhängt, so muß man ihn mit einem Löffel beständig umrühren und loß machen; wenn er alsdenn nicht mehr fließt, muß er in der Schüssel gehörig auseinander gedruckt, fein dichte gemacht und auf gelindem Feuer gebacken werden, damit er auf dem Boden der Schüssel anbacke; nach diesem wird ein wenig Zucker darauf gerieben, mit einer glüenden Schaufel darüber hergefahren und warm angericht.

131. Und wie von Mandeln?

Es wird dieser Rahm eben so wie der vorige zugericht.

gericht. Solte man solchen an Fasttägen verspeisen, so müssen vor dem Abendessen die Mandeln gestossen, und selbige mit Wasser durch ein Haartuch geschlagen werden, um die Mandelmilch zu machen. Man muß aber viel Mandeln hierzu nehmen. Wenn denn die Mandelmilch fertig ist, so wird daraus der Rahm bereitet, es mag nun von Pistacien, oder Chocolate, oder andern Sachen seyn und man thut sonst nichts als ein wenig Mehl, Zucker und Pomeranzenblüth-Wasser, nicht aber Eyer und Milch, sondern nur ein wenig Salz und viel Zucker dazu. Wenn es gar ist, so richtet man es warm an.

132. Wie von Spinat?

Wenn man den Spinat gekocht hat, wird er ausgedruckt, und so viel davon, als 2 Eyer groß sind, auch ein viertel Pfund süsse Mandeln genommen, welche man schält, solche mit ein wenig grüner Citrone, 3. bis 4. Bisquits von bittern Mandeln und so viel Zucker, als nöthig ist, wohl gestossen, hernach nimmt man eine halbe Maas Rahm und einen Schoppen Milch, wie auch das Gelbe von 6 frischen Eyern, vermengt solches alles miteinander wohl und schlägt es durch ein Haartuch. Nach diesem wird eine Schüssel auf heise Asche gesetzt, der Rahm hinein gethan, selbiger mit einem Tortenpfannen-Deckel bedeckt, so lange Feuer darüber gelegt, bis der Rahm gestanden und endlich entweder warm oder kalt angerichtet.

133. Wie ein Pastetenrahm?

So man mehr als auf einmal machen will, so muß man von 12 Eyern das Weise und Gelbe klopfen, ein halb Pfund gutes Mehl und zwar eher mehr als we-

weniger dazu thun, und solches zusammen klopfen; hierauf thut man noch 22 Eyer dazu, und vermengt es miteinander, alsdenn schüttet man dritthalb Maas Milch in eine grose Casserole, die sich hierzu schickt; wenn nun die Milch darinnen kocht, werden die vorerwehnten Eyer und Mehl zusamen hinein geschüttet, und immerfort umgerührt; hernach thut man auch ein wenig Salz und ohngefehr ein halb Pfund Butter, auch ein wenig weissen Pfeffer dazu, und läßts zusammen gar kochen, gibt aber Achtung, daß es auf dem Grund nicht anbacke. Wenn denn der Rahm dick und gar ist, so schüttet man ihn in eine andre Casserole, und läßt solchen darinnen kalt werden. So man Torten davon will, wird von selbigem so viel, als zu der Gröse der Torten; die man verlangt, nöthig ist, genommen, selbiges in eine Casserole gethan, vermittelst einer Spatel mit Zucker, gehakten Citronat und grüner Citronenrinde, ein wenig Pomeranzenblüt-Wasser, dem Gelben von einigen Eyern und an Fleischtägen mit Rindsmark oder geschmolzenem Fett von Rindfleisch vermengt; wenn nun solches alles fein paßirt, und durch einander gemengt ist, so werden die Torten aus Blätterteige formirt, hernach macht man einen kleinen Rand herum, und thut den Rahm hinein. Wenn denn die Torte fast gar ist, wird sie glacirt, und als ein Nebengericht angerichtet. An Fasttägen nimmt man statt des Rindmarks geschmolzene Butter.

134. Wie macht man hingegen einen süssen Rahm?

Man nehme 3 Maas frisch gemolkene Milch, lasse sie kochen, und wenn sie in die Höhe steigt, nehme man

man sie vom Feuer, und lasse sie einen Augenblick stille stehen; hierauf wird aller Rahm, welcher oben auf selbiger entsteht, abgenommen, und auf einen Teller gethan, alsdann die Milch mit der Pfanne wieder aufs Feuer gesetzt, und der Rahm hernachmals auf eben die Weise wieder davon abgeschöpft, und continuirt damit so lang, bis man den Teller voll Rahm hat. Endlich thut man wohlriechende Wasser daran, und bestreut selbigen, ehe es angerichtet wird, mit Zucker, so ist es recht.

135. Wie aber einen Sammetartigen, oder ve-loutirten Rahm?

Man läßt einen Schoppen Rahm, einen Schoppen Milch, und ein halb Pfund Zucker zusammen sieden, wenn selbiges denn aufsteigt, so thut man ein Viertelpfund geschälte und wohl gestossene süsse Mandeln, und 7 bis 8 bittere Mandeln dazu, hebt die Pfanne vom Feuer und läßt die Mandeln darinn zergehen, wirft 2 bis 3 Stück Citronenschalen dazu, schlägt alles durch ein Haartuch, thut, indem es noch lau ist, Laab dazu, setzt es ein wenig auf heisse Asche, bedeckt es mit einem Teller oder Schüssel, legt 4 bis 5 glüende Kohlen darauf, und wenn der Rahm wohl bestanden, so läßt man solchen kalt werden.

136. Wie endlich einen weissen leichten Rahm?

Man nimmt anderthalb Schoppen Milch, und ein Viertelpfund Zucker, läßt solches eine halbe Viertelstund kochen, nimmt es hierauf vom Feuer, thut das Weisse von 2 Eyern, welches zuvor wohl geklopft worden, dazu, und rührts fein unter einander; alsdann wird die Milch oder der Rahm wieder aufs Feuer

gesetzt, und läßt selbigen unter beständigem Klopfen vier bis fünf mal auftochen; darauf wird er in eine Schüssel gethan, und so er erkaltet, ein wenig Pomeranzenblüthwasser daran geschüttet, und mit feinem Zucker bestreut.

137. Wie wird ein gebackener Caffee gemacht?

Man schlage 15 bis 16 Eyer mit ein wenig Salz klein, alsdann nehme man 10 bis 12 Loth fein gemahlenen Caffee, und koche denselben ohngefehr in anderthalb Schoppen süsser Milch mit ein wenig Zucker und Zimmet, streiche es durch ein Haartuch, und thue es zu den Eyern. Hierauf wird ein Rand um eine Schüssel gesetzt, die Schüssel mit kalter Butter beschmiert, das Angerührte hinein gethan, in einer Tortenpfanne auf Sand oder Salz gesetzt und langsam gebacken, und denn warm auf den Tisch gegeben. Auch kan man es, wie vorher die Englische Milch, in einen Teig machen, solches ist auch recht gut.

138. Wie pflegt man Craim zu machen?

Es wird ein wenig ausgewaschene Butter mit einem oder anderthalb Löffel voll schön Mehl in eine Casserole oder Pfanne gethan und ein wenig warm gemacht, denn wohl abgerieben, hernach reibt man 10 bis 12 Eyerdotter allemal 2 oder 3 hinein, thut auch ein wenig Salz, Zucker, ein paar Stücklein ganzen Zimmet und Citronenscholen, und nach Gutdünken so viel süssen Rahm, oder halb Rahm und halb Milch dazu, rührt es mit einer steifen Ruthe auf dem Feuer ab, daß es nicht käset, sondern fein eben und schön wird; hernach wird es auf eine Schüssel gegeben, und wenn es kalt ist, Zucker darauf gerieben, so ist es recht.

Auch

Auch kan es als also gemacht werden: Man rührt es erstlich an, wie oben angezeigt worden, und schüttet nur etwas von dem Rahm oder Milch dazu, die übrige Milch wird so zum Feuer gesetzt, und wenn sie zu kochen anfängt, so rührt man das Angerührte mit einer steifen Ruthe hinein, daß er wird wie vorher, sollte es aber ja ein wenig klümpicht oder uneben werden, muß es gleich durch einen Seiher getrieben, und denn wie vorher auf eine Schüssel gegeben werden, so ist er auch recht.

139. Wie wird ein Craim mit Mandeln bereit?

Der Craim wird eben wie der vorige gemacht, wenn man aber die Eyer anrührt, so werden ein paar Hände voll gestossene Mandeln mit darein geworfen, und denn auf dem Feuer abgerührt, wenn nun der Craim auf die Schüssel gegeben und kalt worden ist, so nimmt man eine gute Hand voll abgeschälte Mandeln, hackt solche mit eben so viel geriebenem Zucker klein, macht solches über den Craim her, und hält eine glüende Feuerschaufel darüber, damit es braunlicht wird, so bekommt es die Gestalt eines krausen Eises oder Rinde, und sieht gut aus.

140. Wie aber mit Pistacien?

Dieser wird eben so wie der vorhergehende Mandelcraim gemacht, nur daß klein gestossene Pistacien darein gethan, auch nur eine gute Hand voll rein gemachte Pistacien mit geriebenem Zucker klein gehackt, und überhaupt wie vorher mit einer glüenden Feuerschaufel gebräunet werden müssen.

141. Wie ferner einen Chocolate-Craim?

Dieser wird eben so gemacht, wie oben Nro. 138. gemerkt worden, nur daß man ein paar Eyerdotter weniger, und anstatt des Mehls ein oder anderthalb Viertelpfund fein gestossene und durchgesichtete Chocolate dazu thut, solches wohl abgerührt, und also angerichtet, aber keine Mandeln oder Pistacien darüber.

142. Wie macht man einen Wein-Craim?

Dieser wird auch anfänglich eben so angemacht, wie oben Nro. 138. gewiesen worden, man muß aber ein wenig Mehl und ein paar Eyerdotter mehr nehmen, als wenn er mit Milch gemacht wird, und denn mit rothem oder weissem Wein, wie es beliebt, Zucker, daß es süß genug werde, ganzen Zimmet und Citronenschalen, wohl durch einander schlagen, und hernach mit einer steifen Ruthe auf dem Feuer wohl abrühren, so wird es recht und gut.

143. Wie einen Citronen-Craim?

Dazu können 4 bis 6 grosse und so sie nicht groß sind, wohl 8 Citronen genommen werden; alsdann schält man die braune Schale ganz dünne ab, schneidet sie in feine Striemlein, wässert einige mal mit frischem Wasser die Bitterkeit aus, kocht sie ganz mürbe, und schüttet sie auf einen Seiher; alsdann wird von den Citronen die weisse Schale abgeschält und weggethan, hernach schneidet man das Saftige Scheibenweise, macht die Kernlein heraus, thut solche mit den gekochten Schalen in eine Schüssel, und streut

viel

viel fein geriebenen Zucker darauf, rührt es wohl unter einander, und läßt es einige Stunden durchziehen. Nach diesem setzt man um eine Schüssel einen feinen Rand, so hoch als man es vor nöthig erachtet, und läßt solchen antrocknen, hernach beschmiert man die Schüssel mit Butter, schneidet Rundstücke in Scheiben, schlägt ein wenig Milch mit ein paar Eyer klein, thut auch Zucker darunter, tunkt eine jede Scheibe Rundstück darein, und legts auf eine Schüssel, daß es einzieht, denn legt man erstlich davon eine Lage in die dazu präparirte Schüssel, und von den eingelegten Citronen darüber, hernach wieder geweichtes Brod, und so eine Schnitte um die andere, bis es gar ist, oben darüber kan eine Lage Zuckerplätgen gelegt werden, auch wohl eine Lage in die Mitte, nachdem es jemand daran wenden will, ferner schlägt man 10 bis 12 Eyer mit süssem Rahm und Zucker ganz klein, und gießt die Schüssel davon voll, daß das Eingelegte recht bedeckt ist; endlich setzt man es mit der Schüssel in eine Tortenpfanne auf ein wenig Salz oder Sand und läßts backen, so wird es recht gut seyn.

144. Wie endlich ein Craim-Brulee?

Es wird erstlich ein Craim zubereitet, wie Nro. 138. deutlich gezeigt worden; man kann aber 15 bis 16 Eyer und von 4 das Weisse mit dazu nehmen; wenn der Craim gehörig fertig ist, wird die Schüssel nicht gar voll geschüttet, hernach nimmt man etwas von dem übrigen Craim, und thut eingemachten Johannisbeersaft und Zucker darein, rührt solches wohl unter einander, streicht es über den Craim her, setzt es mit der Schüssel auf ein wenig Salz oder Sand

in eine Tortenpfanne, läßts noch ein wenig backen und streut Zucker darüber. Oder: Man macht erstlich einen rechten Craim, nach Nro. 138. und thut solchen auf eine Schüssel; wenn er nun oben bestreut ist, und bald auf den Tisch gegeben werden soll, so wird gestossener Zucker recht dick darüber gestreut, und denn mit einer glüenden Feuerschaufel, von welcher man mit einem alten Tuch die Asche sauber abschlagen muß, der Zucker auf den Craim recht braun gebrannt, die Schaufel muß aber recht auf den Zucker gehalten werden, damit die Flamme davon steigt, so wird es recht braun und gut. Oder: Man bereitet erstlich einen ordinairen Craim, aber ohne Zucker, und sobald er fertig ist, thut man ein gutes Theil gestossenen Zucker in eine Casserole und läßt solchen recht hoch braun brennen, hernach wird der gemachte Craim hinein gerührt, sodann gleich auf eine Schüssel gegeben, und läßt ihn kalt werden.

ENDE
des ersten Theils.

Bayerische Staatsbibliothek MÜNCHEN

Verzeichniß

Verzeichniß
derer Verlags-Bücher,
welche zu Carlsruhe bey dem Verleger dieses Buchs um beygesetzte Preise zu haben sind.

Abendgedanken auf alle sieben Tage der Woche. Von dem Verfasser des Christen in der Einsamkeit. Schreibpapier. Vierte Auflage, 8. 1763. 4. kr.

Abhandlung (neue) von dem Baume Acacia oder dem Schottendorne. Aus dem Franz. übersetzt von Maximilian Wilhelm Reinhard, und mit einer Vorrede versehen von Johann Jacob Reinhard, Markgräfl. Baden-Durl. geheimden Rath, 8. 1766. weiß Papier. 12. kr.

Agamemnon ein Trauerspiel in 5 Aufzügen. Aus dem Englis. des Herrn Jacob Thomsons, 8. 1771. 20. kr.

Anleitung für angehende Catecheten und Schulhalter, der Jugend den kleinen Catechismus Lutheri nach dem Wortverstand gehörig beyzubringen; darinnen ihnen die Hauptstücke desselben in einzelnen Fragen zergliedert mitgetheilet werden. 8. Carlsruhe 1771

Aufmunterung (treugemeinte) des Baden-Durchlachischen Landmanns zur Bienenzucht; wobey die grossen Vortheile der Magazin-Körbe vor den bishero gewöhnlich einzelnen Behältnissen gezeigt werden. Mit einer Kupfertafel. 8. 1771. 15. kr.

Bedenken (Gothaisches) über die Frage: ob die Ehe mit des Bruders Wittwe erlaubt sey? samt desselben umständlicher Wiederlegung. 8. 1758. 15. kr.

Beytrage (Carlsruher) zu den schönen Wissenschaften, 18 Stücke, oder 3 Bände. Eine geschlossene Monatbschrift, groß 8. weiß Papier, 1761-1765. 3 fl. 36 kr.

Commerells (M. Joh. Paul) Canzelrede über den wichtigen Glaubensartickul der Höllenfahrt JEsu Christi, aus 1 Petri 3, 15 20. 4. 1766. weiß Papier. 6 kr.

Daira eine orientalische Geschichte in vier Theilen. Aus dem Französischen übersetzt. 8. Carlsruhe 1771. 40. kr.

D'Espie (des Grafen) Abhandlung von unverbrennlichen Gebäuden, und der Art und Weise, wie solche vermittelst platter Gewölbe und Dächer aus Ziegelsteinen und Gips ohne Zimmerarbeit zu bauen sind. Aus dem Französ. übersetzt, mit gehörigen Rissen in Kupfer gestochen. 8. 1760 Schreibpapier. 24. kr.

Einsiedler (der) ein Trauerspiel in Versen von einem Aufzuge. Neue Auflage, 8. 1771. 12. kr.

Entdeckung (vollständige) des bisher so sehr geheim gehaltenen Cotton oder Indiennen Drucks, nebst beygefügtem Unterricht von der sächsischen Schönfärberey auf Seide und Wolle, auch von der Ausbesserung der Cottonblumen, die durch vieles Waschen erloschen sind, 8. Carlsruhe, 1771 30. kr.

Hübners (Joh.) zweymal zwey und fünfzig auserlesene biblische Historien aus dem Alten und Neuen Testament, der Jugend zum besten abgefasset, 8. Carlsruhe.

Linien Bögen gedruckte vor Frauenzimmer, Zweyerley Sorten, der Bogen 4. kr.

Maier (Joh. Fridrich) Algebra, zum Gebrauch hoher und niederer Schulen, groß 8. weiß Pap. 1769.

— — — Geometrie und Markscheidekunst. Neue von Herrn Abraham Gotthelf Kästner, durchgesehene, vermehrte und mit einem Vorbericht begleitete Edition, graß 8. mit 9. Kupfern; 1768.

— — — Physik oder Naturlehre, zum Gebrauch hoher und niederer Schulen, mit Kupf. groß 8. weiß Pap. 1767. 1 fl.

Marmontels (von) moralische Erzählungen. Aus dem Französi. übersetzt, 5 Theile, 8. weiß Pap. 1769. jeder Theil 45 kr. zusammen 3 fl. 45 kr.

— — ebendesselben Belisar, mit neuen Anmerkungen. Aus dem Französischen übersetzt 8. 1769. 45. kr.

Miroudots (Herrn) Adhandlung von dem Raygrase. 8. 1765. weiß Papier. 12. kr.

Nachricht (umständliche) von dem Wayfenhause, wie auch Toll- und Kraukenhause zu Pforzheim, ingleichen von dem Zucht- und Arbeitshause daselbst, mit Kupf. groß 8. 1759. 40. kr.

Plan (ganz neu gestochener) von der Hochfürstl. Markgräfl. Baden-Durlachis. Residenzstadt und Schloß Carlsruhe, 20. kr.

Reinhards (Joh. Jacob, Markgräfl. Baden-Durlachis. wirkl. geheimden Raths) vermischte Schriften, 8 Stück, groß 8. 1767. weiß Papier, so nun complet. 4 fl. 15 kr.

Steebs (M. Johann Gottl.) Versuch einer allgemeinen Beschreibung von dem Zustand der ungesitten und gesitteten Völker nach ihrer moralischen und physikalischen Beschaffenheit, 8. 1766 weiß Papier. 30. kr.

Steins (Johann Fridrich) theologisches Krankenbuch, oder schriftmäßiger Unterricht vor Kranke und Sterbende. gr. 8. 1763. 1 fl.

Swedenburgs (Emanuel) von den Erdkörpern der Planeten und des gestirnten Himmels Einwohnern. Aus Erzählung derselben Geister selbst. Aus dem Lateinischen übersetzt, und mit Anmerkungen begleitet, 8. 1771. 30. kr.

Tancred und Sigismunda, ein Trauerspiel in 5 Aufzügen. Aus dem Englischen des Heren Thomsons, 8. 1771. 20. kr.

Trenchier-Kunst vollkommene und neueste, oder gedoppelte Anweisung alle Gattungen sowohl gesottener als gebratener Speisen, Geflügel, Wildprett, Schlegel, Keulen auf die geschickteste Art nicht allein zu zerlegen, sondern auch mit der besten Wohlanständigkeit bey allen vornehmen Tafeln und Tischen der Gesellschaft vorzulegen, in Figuren vorgestellt und doppelt beschrieben 8. 769. 15 kr.

Tulla (Joh. Gottfried) biblisches Jahrbuch, wodurch der Jugend in Jahresfrist, der Innhalt der heiligen Schrift auf leichte Art beygebracht werden kan Zum Gebrauch der Lehrenden und Lernenden in Schulen. groß 8. 1771. 24 kr.

Unterricht für den Nassauischen Landmann wegen der Bienenzucht in Ragazinen; worinnen gezeigt wird, wie man Bienen mit weniger Mühe halten und auf das dreyfache benutzen könne, ohne sie zu tödten, zu schneiden, zu füttern und ohne sie schwärmen zu lassen. Mit einer Kupfertafel. 8. 1771. 12 kr.

Weg (der unfehlbare) Vermögen zu erwerben und wohl damit umzugehen, oder die allgemeinen Grundsätze einer vernünftigen Oeconomie, 8. 1766. 20 kr.

a101
nher
derei
enthann

BSB Bayerische StaatsBibliothek
MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Leprince de Beaumont, Jeanne-Marie, 1711-1780

Neues lehrreiches und vollständiges Magazin vor junges Frauenzimmer die ganze Koch-Kunst, und Zuckerbeckerei, samt allem, was damit verknüpft ist, vollkommen zu lernen Nach Art derer Magazins der Madame le Prince de Beaumont, in Fragen und Antworten eingekleidet, und mit alphabetischem Register zum bequemen Aufschlagen derer darinnen enthaltnen mehr als 4500
Bd.: 1.

Carlsruhe 1791

Oecon. 1155-1
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10297437-1
VD18 80120458-9